

5月27日 ワーキングランチ 弁当 お献立

(上段に)

口 取 り            鱸チーズ焼き  
                     鰻巻き玉子  
                     枝豆焼き糲薯  
                     蓬麩田楽  
                     蛸柔らか煮  
                     赤蒟蒻ピリ辛煮  
                     蛤生姜煮  
                     空豆蜜煮  
                     丸十蜜煮  
                     パプリカトマト酢浸し  
                     酢蓮根

焚 合 せ            海老椎茸  
                     楓冬瓜  
                     桜扇貝吉野煮  
                     蝶南京  
                     鯛の子  
                     オクラ

揚 げ 物            鮑唐揚げ  
                     雲丹磯辺揚げ  
                     鱧梅紫蘇揚げ  
                     玉蜀黍と隠元  
                     蟹パン

(下段に)

肉 料 理            伊勢鶏もも肉塩麴焼き  
                     青唐 占地茸  
                     貝割れ菜  
                     黄プチトマト  
                     レモンドレッシング  
  
                     松阪牛ローストビーフ冷製  
                     焼き茄子  
                     赤プチトマト  
                     わさび菜  
                     大蒜チップ

胡麻ポン酢たれ  
玉城豚ロース山椒焼き  
蓮芋 アンディーブ  
アンパンチコリ  
紫蘇ドレッシング

別盛り

にぎり寿司

煮穴子  
鯛  
鱈  
鮪とろ  
車海老  
紅鮭燻製  
生姜甘酢漬け  
土佐醤油

御 椀

赤だし  
浅蜆 三つ葉  
粉山椒

水菓子

メロン  
巨峰  
西瓜 ミント

和菓子

落雁  
煎茶

---

“清酒” 瀧白慢 純米大吟醸 (三重県 名張)  
シャトー酒折 甲州ドライ 2015 (山梨県)  
“清酒” 而今 純米吟醸 山田錦 (三重県 名張)  
朝日町マイスター セレクション バレルセレクション赤 2013 (山形県)