

雛節句 お献立

前菜

ひらめ男雛 竹の子いか木の芽和え

海老女雛 うなぎ玉子

花びらかずのこ 鶏春山

あなご押し寿司

刺身

まぐろ ひらめ

焼き物

ぎんだら青葉焼き

カリフラワー 桃花みたて

油もの

海老新丈裏そーす
しいたけ 双身揚げ

煮物

ひろうす 竹の子 海老団子

鶏春夏煮 絹さや ずいき 胡麻浸し

お食事

じゃこ飯

水菓子

チエリモヤ オレンジ



様 お献立

前菜

ホワイトアスパラガス浸し

蛸烏賊酢味噌 クレソン白和え

菜の花 ムスリ 鶏野菜ロール

刺身

まぐろ かんぱち

焼き物

ぎんだら西京焼き 合鴨口ーす

織部玉子、蒟蒻辛煮 長いも 胡麻掛け

花百合根

油もの

海老蓑揚げ 鯛磯辺揚げ
アスパラ天ぷら

煮物

蕪印籠蒸

生うに 銀餡

お食事

鰻茶漬け 香の物

三月十九日

