

伊豆高原ユートピア 秋献立 その一

一、先付

鰯昆布締め
若布 胡瓜酢

一、前菜

白とり貝旨煮
きのこの彩り真丈
枝豆

一、椀物

清水仕立
紅葉麩 素麩 三つ葉 柚子

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼物

アブラカレイ西京漬け
焼きプチ芋 紅白はじかみ

一、鍋物

水炊き鍋
鶏肉 鶏手羽先 白菜 葱
本しめじ 豆腐 マロニー 割りポン酢

一、揚げ物

秋野菜天麩羅
南瓜 茄子 さつま芋
舞茸 青身 天つゆ

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

クリーム大福さつま芋
三色団子

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。

伊豆高原ユートピア 秋献立 その二

一、先付

吉野湯葉昆布和え
湯葉 なめこ 昆布 三つ葉

一、前菜

烏賊真丈
トリユフ香るガラントイヌ
きぬかつぎ

一、椀物

赤だし仕立
浅利 万能葱

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼物

カボチャグラタン
南瓜 マカロニ 玉葱 パセリ

一、鍋物

鴨鍋
合鴨つみれ 葱 本しめじ
ごぼう 里芋 豆腐

一、煮物

錦秋万十(松茸)
海老 青身 葱あん

一、御飯

富山産こしひかり

一、水菓子

巨峰ゼリー

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。