

臯月 献立

一、先付

長芋素麺 青豆腐
玉海老 焼茄子 粒貝 おくら
干瓢 旨出しあん ふり柚子

一、お椀

鯛一塩くず打ち
枝豆雲吞 素麺
十六豆 片木柚子

一、お差し身

鮪 白身
烏賊
妻彩々 山葵
土佐正油

「千代口」

一、蒸物

鱒信州蒸し 洗い葱 なめこ
そば汁 七味おろし

一、煮物

芋 蛸 南瓜
鯨含め煮
スナップ豆 粉山椒

一、揚物

穴子カダイフ揚げ
人参 干房 小茄子
赤おろし
「千代口」 白そば汁

一、ご飯

生姜ご飯
香の物
赤出し汁
うすあげ 絹豆腐 青葱

一、水菓子

小玉西瓜 キイウイ パイン フランボワーズ
マンゴームース ブルーベリーのソース
生クリーム ミント

甲府富士屋ホテル

総料理長 元井 哲也