

# 2023年5月～ 夕食メニュー

## ～カジキマグロのグリルディナー～

(2100円メニュー) 906kcal

- ◇香の物 大根のピクルス
- ◇小鉢① ポテトのリヨネーズ
- ◇副菜 鶏肉のコンフィーと野菜のソテー イタリアンドレッシング
- ◇主菜 カジキマグロのグリル スパイストマトスープ仕立て (玉ねぎ・ニョッキ・カリフラワー)
- ◇御飯 白米
- ◇汁物 うずまき麩 若布 葱 合わせ味噌

(3030円メニュー) 1343kcal

### 上記プラス

- ◇小鉢② 旬の青菜とベーコンのシュリンプオイル炒め
- ◇煮物 浅利のムース 生海苔クリームソース
- ◇甘味 季節のフォンケーキ クリーム添え

## ～鶏もも肉のみぞれ鍋～

(2100円メニュー) 799kcal

- ◇香の物 あきむらさき
- ◇小鉢① 蓮根と卵、豚肉のオイスターソース炒め
- ◇副菜 中華クラゲの和え物
- ◇主菜 鶏もも肉みぞれ鍋
- ◇ご飯 白米
- ◇汁物 茄子と葱の赤だし

(3030円メニュー) 1129kcal

### 上記プラス

- ◇小鉢② ツナと青梗菜の春雨サラダ
- ◇煮物 冬瓜まんじゅう 生姜餡かけ
- ◇甘味 峰岡クリームチーズ ベリーソース

## ～お刺身御膳～

(2100円メニュー) 626kcal

- ◇香の物 野沢菜漬け
- ◇小鉢① 小松菜のカラシ煮浸し
- ◇副菜 豆腐ステーキ 柚子胡椒肉味噌餡
- ◇主菜 お刺身盛り合わせ
- ◇ご飯 白米
- ◇汁物 オクラととろろ昆布のお吸い物

(3030円メニュー) 898kcal

- ◇小鉢② もずく酢
- ◇焼き物 穴子の天ぷらと野菜の天ぷら (舞茸・シシトウ・茄子) 煎り出汁
- ◇甘味 きんつば

## ～牛ヒレ肉御膳～

(2100円メニュー) 763kcal

- ◇香の物 赤玉ねぎの漬物
- ◇小鉢① 白身魚の中華蒸し きのこあんかけ
- ◇副菜 大根と葱 小柱のサラダ仕立て
- ◇主菜 牛ヒレ肉のピカタ トマトソース (紅芯大根オイル焼き・マッシュポテト・ブロッコリー)
- ◇ご飯 白米
- ◇汁物 ほうれん草と葱 信州味噌

(3030円メニュー) 881kcal

- ◇小鉢② 山クラゲの味噌金平
- ◇煮物 里芋の揚出し 海老添え
- ◇甘味 季節のフルーツ