



sugadaira seminarhouse



menu 11-1



A menu

- 刻みオクラとえのきの和え物
- サーモンのお造り
- おぼろ昆布の清汁
- 特製 白身魚のグラタン風
- チキンと冬野菜のグリーンカレーソース煮
- リンゴのコンポートとアイスクリーム
- 御飯



B menu

- 高野豆腐と野菜の炊き合わせ
- カツオのお造り
- コーンポタージュスープ
- サーモンの包み焼き
- 特製 ビーフシチュー 温野菜添え
- シフォンケーキのシャンティール添え
- 御飯



C menu

- ワカメ・きゅうり・しらすの酢の物
- 鯖の漬けとアボカドのサラダ
- 殻付きあさりの味噌汁
- 青魚と竹の子の重ね焼き
- 特製 ポトフ風ロールキャベツ
- 特製 抹茶プディング 白玉添え
- 御飯

