11月27日(水)に箱膳を実施しました。



炊き込みご飯・白身魚のハーブ焼きトマトソース・秋野菜煮合わせ 水菜と蓮根のわさびマヨ和え・桜漬大根・柿

~調理師からのワンポイントアドバイス~

炊き込みご飯

ふわっと香るきのこの炊き込みご飯。

薄い醤油だしで炊き上げました。やさしい味でおかずを引き 立てます。

白身魚のハーブ焼きトマトソース

メイン料理の白身魚にトマトソースをかけた一品です。 バジル、オレガノを使い豊かな香りをつけ味に深みを与え ました。あっさりとした白身魚を引き立てる特製のトマト ソースです。

秋野菜煮合わせ

野菜のおいしい季節です。一つ一つの野菜を味わって もらいたく、炊き合わせにしました。この一品で野菜本来の 味、季節感などを感じてもらえればうれしいです。

水菜と蓮根のわさびマヨ和え

水菜、蓮根のシャキシャキ感にカニの旨味を合わせた サラダです。ほんのり香るわさび風味のマヨネーズで どうぞ。