

2019年 お正月献立紹介



一月一日
元旦

朝食 おせち料理



【一の重】 黒豆、伊達巻き、数の子
海老の艶煮、栗きんとん
たたき牛蒡、紅白かまぼこ
わかさぎの甘露煮、梅花りんご羹

【二の重】 鰯の照り焼き、昆布巻き2種
鴨のロースト、松風焼き
とこぶし煮、三色テリーヌ
雪中南天、紅白なます

【お煮込】 里芋、京人参、れんこん、牛蒡
干し椎茸、こんにやく、絹さや
梅生麩

小豆粥、お吸物、お屠蘇

昼食

お雑煮 餅、鶏肉、紅白結び蒲鉾
小松菜、柚子

ずわい蟹、酢だこ



夕食

お造り マグロ、甘海老、寒ぶり、いくら
生湯葉の市松巻き ※サーモンと長芋を巻きました
茶わん蒸し 鶏ささみ、蒲鉾、椎茸
銀杏、三つ葉

あん肝、湘南いちご

食前酒 ~ 自家製梅酒 ~

一月二日

朝食

アップルマフィン フルーツクリーム添え
黒豆のポタージュ
自家製鶏ハムサラダ、アップルティー



昼食

ミックスフライ タルタルソース添え
海老、牡蠣、わかさぎ
赤だし味噌汁、柚子寒天



夕食

国産黒毛和牛の陶板焼き
お多福豆の抹茶揚げ
数の子わさびマヨ和え、お吸物、湘南いちご



一月三日

朝食

蟹雑炊、いくらおろし、金柑の甘露煮
鶏ささみのわさび和え

～新春ファミリー会食～

昼食

おつまみ三種 テリーヌ、サーモンマリネ
わかさぎエスカベッシュ
焼き鯖棒寿司&かにの押し寿司いくらのせ
三浦大根の肉詰め柚子あんかけ
海老しんじょのお吸い物



夕食

鰯大根、巻き鶏の照り煮、栗金団
菊花大根、田作り、しじみ汁

