



令和三年 お正月料理



一月一日 元旦

おせち料理

<一の重> 伊達巻き、数の子
栗きんとん、黒豆
海老の艶煮
わかさぎの甘露煮
たたき牛蒡
紅白蒲鉾

<二の重> 鰯の照り焼き

鴨のオレンジ煮

ローストビーフ、昆布巻き二種 (にしん・牛肉)、市松のし鶏

鮭の南蛮酢、常節煮、テリーヌ、雪中南天、紅白なます

お煮しめ・小豆粥・お吸い物・お屠蘇



昼食 お雑煮

～海老しんじょうの湯葉巻き入り～
ずわい蟹、栗の渋皮煮

夕食 お刺身盛り合わせ

～鯖・あおり烏賊・雲丹・帆立
いくら・サーモン・子持ち昆布
カステラ卵焼き～

里芋揚げ田楽、さつま芋土佐煮
茶碗蒸し、ご飯、お吸い物
梅花りんご羹、食前酒





一月二日



朝食 フレンチトースト
 ～ブルーベリーソース添え～
 さつまいのスープ 豆乳仕立て
 フルーツ&バニラアイス

昼食 鯛の炊き込みご飯
 鯛のしゃぶしゃぶ
 南瓜豆腐と黒豆～金粉のせ～
 紅白菊花大根

夕食 うな重、湯豆腐
 はまぐりのお吸い物
 香の物、柚子ゼリー、梅酒



一月三日



朝食 かにと帆立のにゅう麺
 松前漬け、錦玉子、市田柿

昼食 手作り黒米フォカッチャ
 海老と帆立のグラタン
 白味噌ホワイトソース仕立て
 ローストビーフと
 フルーツのサラダ
 りんごのオールグレイ風味煮

夕食 和牛ロース霜降り肉の
 すき焼き ～とろろ締め～
 あん肝、蛸の柔らか煮
 金柑甘露煮、メうどん
 お吸い物

