

姫路JC様 2025年12月 卓盛り料理メニュー

- 1 オードブル ・柚子風味のマリネサーモン・ミル貝のレモン風味・ジャーマンポテトパイ
・合鴨のロースト コリアンダーの香り・チキンと長芋のガランティーヌ
- 2 造里 まぐろ造里・有頭甘海老 妻一式
- 3 焼き物 蛤片貝焼・水雲酢
- 4 魚料理 鰯のセモリナ粉焼 タップナードソース
- 5 肉料理 豚肉の白菜包み蒸し カヌレ風 豆のトマト煮込み
- 6 寿司 五種盛り合わせ握り寿司(4種×5種) 葱トロ巻き・赤巻 生姜
- 7 留碗 アゴ出汁仕立て(若竹小粒つまれ・あげ・刻み葱)
- 8 デザート ケーキとフルーツの盛り合わせ