

## 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<br>・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 留椀    | アゴ出汁仕立て (若竹小粒つみれ・あげ・刻み葱)   |
| 8 デザート  | ケーキとフルーツの盛り合わせ   |