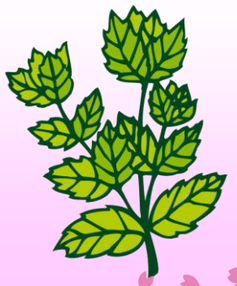
春の彩り御膳 特別メニュー

竹の子ご飯

旬食材のたけのこに
出汁をきかせ、シンプルに
ご飯を炊き上げました。

よもぎ麸のすまし汁

香り高いよもぎを使用した、
春を感じさせるすまし汁です。



鰆の唐揚げ野菜のせ

春の魚である鰆を油で揚げて
ボリュームを出し、上から野菜あんを
かけました。

春キャベツソテー アンチョビソース

アンチョビとは、
カタクチイワシ科の小魚を
塩漬けにしたもので、
相性のよいキャベツと合わせました。

菜の花のマスカルポーネ和え

マスカルポーネとは、
イタリア原産のチーズです。
わさびをきかせ、和風の
和え物に仕上げました。

豆乳のブラマンジェ苺ソース

牛乳の代わりに豆乳を使用し、
甘酸っぱい苺ソースをかけた
春のデザートです。

４　月　　日（　）

㈱アスモフードサービス

ASMO