

～一日の始まりに～

【鰹一番だし】

飲む「だし」 北海道産利尻昆布 花鰹

【彩り盛り】

刻み昆布旨煮 茄子そぼろ餡掛け 鶏紀州和え
お浸し 漬物 炙りたらこ 梅じゃこ なめこ卸し

【煮物】

根菜と鶏肉の含め煮 青味

【焼き物】

鮭はらす ミニ笹かま しそ味噌巻き 出汁巻き卵

【摘菜】

エディブルフラワー ～食べられるお花たち～
アンティープアボカド 梅ドレッシング（ノンオイル）

【お食事】

宮城県登米産のひとめぼれ

【汁物】

仙台芋煮汁

【甘味】

フルーツヨーグルト 蜜柑ゼリー ベリー

Rantei resort

総料理長 相田 賢治