



今月は秋の味覚をたっぷりを使用した御膳を提供させていただきました。

- * マツタケ御飯
- * さんまの照り焼き
- * わかめときゅうりの和え物
- * お吸い物
- * 栗の甘露煮

さんまは硬くなるのを防ぐ為に一度揚げ照り焼き風に仕上げ、照りタレはじっくり煮込みました。

マツタケ御飯は具材からだしがでるようじっくり炊き上げました。

普段と少し違った雰囲気を楽しんでいただけたでしょうか。

この食欲の秋にしっかり食べ、来たる冬に負けない体作りを目指していただきたいと思います。

