

敬老会

九月十日
お祝い膳 おしながき（ムース食）

◆ ミキサー粥

◆ 肉団子と秋野菜の

マスタードクリーム煮


◆ 南瓜とクリームチーズの茶巾

◆ 枝豆腐

◆ きのこの味噌ポタージュ


◆ たくあん

◆ 桃と紅茶のブラマンジェ




スベラカーゼでまとめた粥に、
花でんぶと形成した花人参・小松菜で
彩りを添えました


ビュッフェのメニューを
ムース食の方でもお召し上がり
いただけるようアレンジいたしました




旬の野菜である甘い南瓜を
酸味のあるクリームチーズで
包みこみました




ランチビュッフェメニューの枝豆腐に
上から餡をかけてご提供いたしました



ランチビュッフェの中でも
特に人気のあった一品です
秋の香りが口いっぱいに広がります



たくあんをまとめることで
固めて成型しました
毎年好評の一品です



桃と紅茶を使った上品な味のブラマンジェです
上からピューレ状にした
桃のコンポートを添えました