

2月誕生会メニュー(令和2年2月11日)担当:水澤

ホタテとイカのピラフ 人参のポタージュ 鯛のポアレ風～バジルソース添え～ 生チョコテリーヌ



常食

刻み食



ソフト食

ミキサー食

【今月のポイント】

バレンタインの月という事もあり、見た目はもちろん味・香りを楽しんでもらえる献立を考えました。

●ホタテとイカのピラフ

刺身用の帆立・食べやすく調理したイカをローリエの香りが食欲をそそるピラフに仕上げました。

●鯛のポアレ風～バジルソース添え～

フランスの調理法「ポアレ」を使った1品です。トマトソース・バジルソースの2つの味で楽しめます。

●人参のポタージュ

人参の甘さが引き立つ様に、コンソメ・塩・コショウで軽く味をつけ、牛乳でコクをだしたスープです。

●生チョコテリーヌ

チョコレート・生クリーム・洋酒で作るデザートです。溶けにくい粉糖で描くハートの形にも注目です。