

3月誕生会メニュー(平成31年3月12日)担当:水澤

カレーピラフ ホタテとアボカドのポタージュ サーモンのコンフィ～ひな祭りver～
ミルクプリン～苺クラッシュゼリーのせ～



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

3月という事もあり、ひな祭りをイメージした献立となっています。
旬の食材を使い、見た目から楽しんでもらえる盛り付けを心掛けました。

●カレーピラフ

カレー粉の香りで食欲をそそり、カラーピーマンでひな祭りの感じを出した1品です。

●サーモンのコンフィ～ひな祭りver～

刺身用のサーモンを40℃～42℃の低温で60分蒸して作る調理法で、ほろほろとやわらかい食感がたまらない1品です。
2種類のソースでお召し上がりください！！

●ホタテとアボカドのポタージュ

今まで一度もお出した事がなく、ホタテ貝柱の水煮・アボカドをポタージュにした珍しい1品となっています。

●ミルクプリン～苺クラッシュゼリーのせ～

豆乳を使ったミルクプリンに、今が旬のいちごを混ぜ合わせたクラッシュゼリーをのせた1品です。
爽やかな味をお楽しみください。