



冬間近

あったか米澤豚料理

=前菜=

サーモンと赤玉葱のエスカベッシュ
鴨胸肉と野菜のマリネ

=スープ=

カリフラワーのポタージュ

=メイン=


山形県米澤豚のトマト煮込み

=主食=

ハウレン草のポタージュ

=デザート=

柿のコンポート



令和5年11月25日
ソナーレ杉並上井草
料理長 林 毅