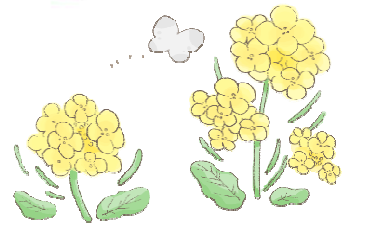


調理師考案新メニュー

春分の日～お彼岸料理～

❁ ふき香御飯



❁ 手作りがんも



❁ グリンピースのすい流し



❁ ❁ ❁ ❁ ❁
ご先祖さまにお供えする「お彼岸料理」。仏教の宗派に

❁ よってや、ご家庭では故人が生前に好きだった料理をお供

❁ えすることもあります。お彼岸料理は「精進料理」に仕

❁ 上げる人が多いといいます。「精進料理」で大事なものは、

❁ 食材に手間と愛情をかけて、できるだけおいしく作ること。

* 野菜には野菜本来のおいしさがあり、これをひきだすよう

❁ に工夫し、満足感を得られる料理へと仕上げていきます。

❁ また、「暑さ寒さも彼岸まで」というように、お彼岸を過

❁ ぎると冬の寒さから解放され、過ごしやすくなります。お

❁ 彼岸に、季節の訪れを楽しんでいただければと思います。



3月20日(土)

皆様にお食事を通じて
春の季節を感じて頂けるよう
に心を込めてお作りします。
どうぞお楽しみに！

❁ ❁ ❁ ❁ ❁
※料理の写真はイメージ画となりますのでご了承くださいませ