

3月誕生会メニュー(令和 5年 3月14日)担当:中島

エビとキノコのドリア 春野菜のポトフ シーフードマリネ メキシカンサラダ ストロベリーティラ



常食



刻み食



ソフト食・ミキサー食

【今月のポイント】

春らしさを意識しつつ、普段見慣れないような豪華な献立となっています。

★エビとキノコのドリア

初のドリアを取り入れてみました。
エビとキノコの香りが相性抜群です。

★シーフードマリネ

彩り豊かで生のサーモンを使用することでより豪華に仕上げました。

★春野菜のポトフ

旬の春野菜をふんだんに使いました。
野菜の旨味が凝縮されたスープです。

★メキシカンサラダ

香辛料独特の香りを残しつつ、
食べやすいように調理しました。

★ストロベリーティラミス

苺の酸味とクリームの風味が食欲を
そそる一品です。