イベント・行事食のご報告

3月 14日　海鮮ちらし寿司・魚の解体ショー

海鮮ちらし寿司　すまし汁（菜の花）　あんみつ

ぶりを仕入れました!!

ご利用者様の目の前で
職人さんがぶりをおろし
豪華な舟盛りのお刺身ができました♪

クッキングクラブ　3月24日　2丁目にて

今回は、関東風さくらもちを作りました。

関東風は、小麦粉を使用し、
クレープのように焼いた皮
であんこを包みます。

関東風

みどり色の皮は、桜の葉のパウダーが
入っています。葉っぱが食べられなくて
も、さくらのいい香りがしました。
イチゴとあんこの相性はとてもよかった
です。