

**R5 お茶摘みツアー - 献立表**

**キ/コ汁**

**アサリの酒蒸し**

**季節の煮物**

**(筍、蕨、大根、人参、椎茸、コンニャク他)**

**山菜の天ぷら**

**(みつ葉、ワラビ、セリ、お茶の葉、タケノコ、その他 Etc)**

**タケノコの丸焼き(お刺身)**

**豚ロース肉のかたまり丸焼き**

**つきたてお餅(きな粉・大根おろし・磯辺巻)**

**手打ちソバ(2・8ソバ、更科茶そば)**

**手作り窯炒り煎茶**

**韓国海苔**

**セリのお浸し**

**ワラビの卵とじ**

**ねばねば(納豆、長芋、メカブ、オクラの和え物)**

**デザート(フルーツヨーグルト)**

**その他ある食材でいろいろ作ってくださるとのこと、お楽しみに！**

**※ お料理は当日の材料の調達状況により変わることがあります。**

**よろしくお願ひします。**