

初夏のお弁当シリーズ

—初夏の頃の木々の若葉のみずみずしさを表現したお弁当に仕上げさせて頂きました—



旬の夏野菜を使用しています

新緑弁当

JPY1500

<24N01>

- ・ 鱈西京焼き
- ・ 茶そば
- ・ なすはさみ揚げ
- ・ 竹の予在土佐煮
- ・ 合鴨つみれと茄子とおくらの含め煮
- ・ よもぎ豆腐
- ・ 切り干し大根
- ・ ブロッコリーとカニカマのサラダ仕立て
- ・ 蒸し鶏の胡麻ソースがけ京水菜添え
- ・ 炊き合わせ
- ・ 白御飯 (ゆかり)
- ・ 抹茶くずまんじゅう 他

初夏のいろどり弁当 JPY1500

<24N02>

- ・ チキンの照り焼き アスパラ添え
- ・ 海老フライと南瓜のフライ
- ・ "京つけものもり"のしば漬け入り
特製タルタルソースがけ
- ・ 春雨サラダ
- ・ ズッキーニと鯖の南蛮漬け
- ・ スイートエンドウの胡麻和え
- ・ 青菜のおひたし
- ・ 白御飯
- ・ 抹茶わらび餅
- ・ はっさくゼリー 他



Catering Restaurant

料理工房 ホワイトファミリー

322-9999

〒601-8304 京都市南区吉祥院河原町33 fax322-2999

<URL><https://www.wf9999.com>