土用の丑の日

お申し込み期限

7/12（金）

「土用の丑の日」と言うことで鰻はもちろん、 夏の暑さを乗り切っていただける献立にしました。 是非ご賞味下さい。

株式会社 七っ葉のクローバ
安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL：0120-41-6653　FAX：0897-40-7780

お品書

1 鰻ちらし

鰻の味を存分に楽しめるちらしにしました。
人参と椎茸を混ぜた酢飯が食欲をそそり、
元気がでる一品です。

2 いわしのつみれ汁

旬のイワシをつみれにして使用した
お吸い物です。

3 南瓜サラダ

南瓜のオレンジと枝豆の黄緑の
彩り鮮やかなサラダです。

4 さっぱりトマトの冷しゃぶ

豚バラ肉の冷しゃぶに青じそ香る
トマトのドレッシングでさっぱりと
仕上げました。

5 水ようかん～夏みかん風味

国産の夏みかんを使用した見た目も爽やかな水ようかんです。

盛付け方

1 鰻ちらし

ご飯１人160ｇに、合わせ酢と酢飯具材を混ぜて器に盛り、
その上に錦糸卵、キヌサヤ、最後に温めた鰻をカットして
トッピングします。

※ご飯はお客様にてご用意ください。

2 いわしのつみれ汁

お椀に温めたつみれ、人参、大根、ダシを入れます。

3 南瓜サラダ

パックから取り出し、器に盛り付けます。

4 さっぱりトマトの冷しゃぶ

お皿に盛った豚肉にトマトソースをかけます。

5 水ようかん～夏みかん風味

しっかりと冷やした水ようかんをお好みの形に切って
お皿に盛り付けてください。
（ようかんはやわらかいので容器から取り出す際はご注意ください。）

栄養価

エネルギー：	882kcal	炭水化物　：	102.1ｇ
たんぱく質：	34ｇ	食塩相当量：	5.8ｇ
脂質　　：	35.8　ｇ		

お客様へ

「土用の丑の日」をお買い上げのご施設様に限り、
うなぎ一尾の追加注文を承ります。

鰻一尾：925円

※ 鰻単品でのご注文は受けられません。
ご了承下さい。