

この朝ごはんは各農園、各店舗の食材を使用し  
阿蘇料理維新の会が総力をかけ創りました。  
阿蘇の自然が育んだ素材の味をご堪能ください。

【小鉢】

芹の胡麻和え  
蕨の煮びたし  
青たかなの菜焼き  
けんちん和え

【煮物】

茄子と南瓜のりゃんぱん  
大根と豚バラのべつ甲煮  
南瓜と鶏肉のヨーグルト煮  
牛スジの柔らか煮

【焼き物】

トマトの入った出し汁巻き玉子  
豚の生姜焼き  
旬の魚の味噌焼き

【麺類】

パスタ (お子様用)

【サラダ】

旬の温野菜 (バーニャカウダ味噌ソース)

【揚げ物】

麩ッカツ (色々ソース)

春野菜の天ぷら (高菜塩桜塩カレー塩)

【ご飯】

白ご飯

鶏飯

出し汁茶漬け

【汁物】

呉汁

【デザート】

わらび餅 (いちごジャム)

いちごのパバロア

阿蘇料理維新の会

