

# 冬の北陸 氷見寒鯉

～前菜～

氷見寒鯉カルパッチョ 和香草添え  
みかんのヴィネグレット

～スープ～

蕪のクリームスープ

～温菜～

さつま芋のミートソースグラタン

～メイン～

氷見寒鯉のシェリー酒蒸  
バルサミコソース

～パン～

オリーブオイルパン  
ミルクパン

～デザート～

苺ムース

令和8年1月14日  
ソナーレ目白御留山  
調理師 相澤 崇