

夢のごちそうプロジェクト

～メニュー～

le 14 fevrier 2011 Hotel Sunroute Tokuyama



真鯛とサーモンのミルフィーユ仕立て
フルーツマトと香草のソースで

Mille-feuille de poisson cru au tomate, a la fines herbes

ごちそう介護食



普通食での形状



帆立貝、メバル、蛤のポアレ ブイアンベース仕立て

Panache de poisson a la bouillabaisse

ごちそう介護食



普通食での形状



牛タンの赤ワイン煮と木の子のリゾット 春小野菜と共に

Ragout de langue de boeuf a la vin rouge
avec resotte de champignons des bois

ごちそう介護食



普通食での形状



二色のチョコレートムース 赤い果実添え

Mousse de chocolat deux en coeur et fruits rouge

ごちそう介護食



普通食での形状



あさり貝と野菜のスープ西京味噌風味

Soupe de colovisse creme a la SAIKYOU-MISO

ごちそう介護食



普通食での形状

