

# 10月23日(土) 500kcalのコース料理を楽しむ会を開催しました

テーマ：「香りで食べる」… 季節の食材の香りを活かしたお料理を提供いたしました。

\*今回はメインとデザートが選択できるようにいたしました。

## ◆ 献立

- ・ 前菜： グリル野菜とサラダの盛り合わせ ～バーニャカウダ風～
- ・ かぶら蒸し御飯
- ・ メインA： 鶏肉と海老のソーセージ仕立 秋野菜のソテー  
メインB： 鯛のソテーと秋野菜のエチューベ
- ・ デザートA： グリーンフラマンジェ  
デザートB： ヨーグルトソルベ



◆ **患者様の声**

- ・ **1つ1つのお料理が工夫されており、美味しかった。**
- ・ **塩分制限されているとは思えないほど、良い味でした。**
- ・ **目で楽しみ、味を堪能しました。**
- ・ **素材の味が出ている。季節のものも嬉しいです。**
- ・ **会席料理店に行ったみたいで、とても美味しくいただきました。**