



クリスマス/2025.12.24



- ◆ かぶのリゾット風
- ◆ コンソメスープ
- ◆ 鶏肉と
レーズンの赤ワイン煮
- ◆ ガトーインビジブル
- ◆ パンナコッタ苺ソース



~メリークリスマス~



やわらかく煮込んだ鶏肉は、レーズンの甘みとほどよい酸味が調和し、赤ワインの深い香りがふんわりと広がる上品な一品です。クリスマスのメイン料理としておすすめです。付け合わせの野菜にはれんこんを使用し、雪の結晶を表現しました。また、人参と大根でクリスマスツリーをかたどり、見た目にも楽しく、お膳全体を華やかに彩っています。

