

宮城県水産高校の生徒さんの
実践としてランチを一日限定で提供

高校生レストランを
12月1日のみ開店

サービススタッフには
小牛田高等学園・岩沼高等学園の
生徒さんがお手伝いします。



※写真はイメージです。

宮水 平成最後の冬御膳

八寸 宮水 フードビジネス類型 さんま缶詰

農業高校の野菜との奉書巻き 山葵マヨネーズ

宮水 生物環境類型 平日あられ揚げ

出汁巻き玉子 合鴨ロース

梅花人参 お浸し

煮物

石巻小竹浜 網元直送

鮭の信田巻き(人参 木耳 銀杏)

木の葉南京 裏白椎茸 青味

揚げ物

海老と野菜の天ぷら (きす 茄子 人参 隠元)

抹茶塩 天出汁 お好みて

焼物 鱈庵焼き 菊花大根 谷中生姜

ご飯 石巻北高校との合同栽培米 五目ご飯 軸三つ葉

甘味 胡麻豆腐 黄粉 黒蜜

茶碗蒸し 小牛田農林高校 銀杏入り茶碗蒸し

銀餡 振り柚子

お椀 実習船宮城丸 鮪のつみれ汁 (大根 人参 葱 三つ葉) 胡椒

平成三十年十二月一日

宮城県水産高等学校

調理類型三期生 謹製



ドリンクバー付1,500円 (限定120食)

※完売の際はホテル白萩の「冬御膳」になります。

【日時】平成30年12月1日(土) 11:30~14:00

【会場】ホテル白萩 1階レストラン「丹頂」 ※この時間帯は「冬御膳」のみの販売です。