

# SOMPOケア ラヴィーレ古淵 ホーム見学&お食事会開催!



## ■ 献立

### ● ブリ大根

富山県では脂がのった寒ブリが漁獲されます。  
郷土料理として親しまれているブリ大根にしました。

### ● ホタルイカの沖漬け

ホタルイカの漁獲量が全国トップクラスを誇っています。

### ● 白エビの唐揚げ

「富山湾の宝石」と称される白エビを揚げました。  
エビ自体の塩味だけで素材の味・風味をお楽しみ下さい。

### ● カニと胡瓜の酢の物

### ● ご飯

### ● 団子入りきのこと汁

富山県では「三日の団子汁」と言われ、子供が産まれて  
3日後、お母さんに栄養をつけてもらう為に振舞われています。

### ● いちじくゼリー

日本全国味わい紀行

ラヴィーレ古淵では毎月、地方の特産・名産を食材にした郷土料理をご提供しています。12月のテーマは富山県。冬の食材として最高の日本海の海の幸をふんだんに使っています！ぜひご参加ください。

## ■ 日時

12月14日(金)

13:00~14:30

## ■ 場所

SOMPOケア  
ラヴィーレ古淵

## ■ お申込み

電話にて直接お  
申込みください。

042(730)6541

担当:白石・飯高