

1

(金)
FRI



和朝食	玉子焼き ●ごぼうサラダ●えびみそ	洋朝食	ハムチーズピカタ ●ごぼうサラダ●洋梨缶●食パン●スープ
昼食	和風ハンバーグ 春野菜添え ●ちくわと昆布の煮物 ●野菜漬 ●ご飯 ●味噌汁	デザート	みたらし白玉
夕食	シイラの山椒焼き ●金平ポテト ●いんげんの白和え ●赤飯 ●味噌汁		
エネルギー：1,567kcal たんぱく質：59.2g 脂質：33.3g 食塩相当量：9.3g			

2

(土)
SAT



和朝食	豆腐ロール ●さつま芋甘露煮●味海苔	洋朝食	豆腐ロール ●さつま芋甘露煮●トマトパスタ●食パン●ポタージュ
昼食	親子丼 ●揚げなすの田楽 ●オクラのお浸し ●味噌汁	デザート	いちごゼリー
夕食	刺身盛り合わせ ●牛肉の煮物 ●しば漬 ●ご飯 ●味噌汁		
エネルギー：1,531kcal たんぱく質：65.6g 脂質：34.9g 食塩相当量：7.8g			

3

(日)
SUN
憲法記念日



和朝食	あじのみりん焼き ●人参しりしり●うぐいす豆●ヨーグルト	洋朝食	サンドイッチ ●チキンフリット●マカロニサラダ●ヨーグルト●スープ
昼食	麻婆豆腐 ●海老シューマイ ●ほうれん草ナムル ●ご飯 ●スープ	デザート	カスタードケーキ
夕食	金目鯛の煮付け ●鶏とれんこんの煮物 ●バナナ ●ご飯 ●味噌汁		
エネルギー：1,578kcal たんぱく質：59.2g 脂質：33.9g 食塩相当量：7.9g			

4

(月)
MON
みどりの日



和朝食	白身魚の西京焼き ●ほうれん草洋風和え●タラモサラダ●納豆	洋朝食	マトウダイのバター焼き ●ほうれん草洋風和え●タラモサラダ●食パン●ポタージュ
昼食	季節の天ぷら ●里芋の含め煮 ●ふき味噌 ●ご飯 ●味噌汁	デザート	抹茶大納言パウンドケーキ
夕食	鶏の塩こうじ焼き ●いんげんの胡麻和え ●オレンジ ●ご飯 ●味噌汁		
エネルギー：1,608kcal たんぱく質：59.8g 脂質：41.0g 食塩相当量：7.2g			

5

(火)
TUE
こどもの日



和朝食	スペイン風オムレツ ●金平ごぼう●ヨーグルト	洋朝食	スペイン風オムレツ ●ごぼうサラダ●ヨーグルト●食パン●スープ
昼食	焼きうどん ●にしん甘露煮 ●さつま芋の甘煮 ●味噌汁	デザート	練り切り (柏餅)
夕食	タラのグリル ねぎとトマトのソース ●ポテトサラダ ●白桃缶 ●ご飯 ●スープ		
エネルギー：1,551kcal たんぱく質：56.9g 脂質：41.1g 食塩相当量：9.2g			

6

(水)
WED
振替休日



和朝食	豆腐のそぼろあん ●カリフラワー酢の物●ふりかけ	洋朝食	ミートボール ●カリフラワー酢の物●みかん缶●食パン●ポタージュ
昼食	豚ロースの塩こうじ焼き ●マカロニサラダ ●野菜ジュース ●ご飯 ●味噌汁	デザート	プリン
夕食	穴子ちらし寿司 ●大根と鶏の煮物 ●ほうれん草のお浸し ●味噌汁		
エネルギー：1,622kcal たんぱく質：58.9g 脂質：43.7g 食塩相当量：8.1g			

7

(木)
THU



和朝食	ねぎ入り玉子焼き ●オクラの胡麻和え●梅干●ヨーグルト	洋朝食	根菜トマトスープ ●かぼちゃサラダ●ヨーグルト●クロワッサン
昼食	牛肉炒め ●揚げなすの柚子胡椒和え ●たくあん ●ご飯 ●味噌汁	デザート	バームクーヘン
夕食	刺身盛り合わせ ●擬製豆腐 ●パイン缶 ●ご飯 ●味噌汁		
エネルギー：1,566kcal たんぱく質：56.3g 脂質：33.1g 食塩相当量：7.5g			



御献立表

OKONDATE

2026
5月
1日~7日

キッチンからのお知らせ Kitchen Information

季節デザート Seasonal Dessert

5日 (火)

デザート

練り切り

柏餅を模した練り切りをご用意いたしました。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家系が途切れない”子孫繁栄”の縁起物とされ、端午の節句に柏餅を食べる習わしが生まれました。



季節メニュー Seasonal Menu

6日 (水)

夕食

刻んだ焼き穴子を散りばめたちらし寿司です。穴子にはビタミンAが豊富で、目の健康を保ち、皮膚や粘膜の抵抗力を強める効果があります。

…穴子ちらし寿司…

新メニュー New Menu

7日 (木)

夕食

擬製豆腐

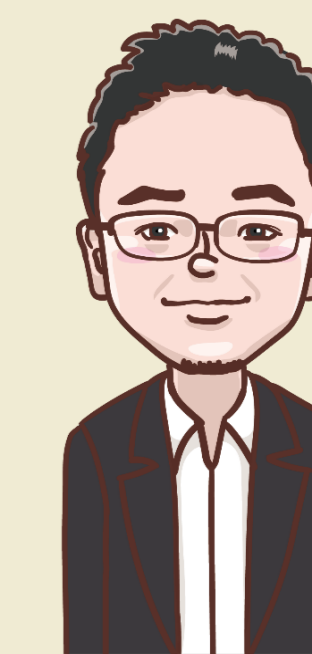
豆腐とすり身を混ぜた生地に3種の野菜を加えた、彩り鮮やかな擬製豆腐です。精進料理の一つで、肉や卵の代わりに豆腐を使って、おいしく食べようと考えた、昔のお坊さんの知恵が詰まった一品です。



バイヤーのひとこと



5月【鯛(たい)】お祝いの席に欠かせない高級魚の代名詞「鯛」。古くから珍重されてきた魚です。昔、鯛とフグが網にかかり、閻魔様のところへ行った際、鯛はめでたい魚なので天国へ、とお墨付きを貰ったという話もあるようです。平均寿命はエサや生活環境で変化しますが、20~40年と大変長生きする魚です。この寿命の長さも、鯛が長寿祈願の縁起の良い魚として扱われる一因です。年齢は鱗の輪紋で調べますが、長生きするほど大きく成長し、中には120cmを超える“つわもの”もいるようです。



担当 今村

※都合により献立を変更する場合があります。写真はイメージです。また、食器はホームによって異なる場合があります。
※和朝食のご飯と汁物は省略しております。 ※栄養価は和朝食を召し上がった場合の1日分合計値です。
※朝食のドリンクは月・水・金曜日は牛乳、火・日曜日はりんごジュース、木曜日はオレンジジュース、土曜日は野菜ジュースを提供いたします。
※衛生管理上、7月~9月、12月~2月の期間の刺身の提供を控えさせていただきます。
※当社WEBサイトの「お知らせ」欄に、毎月15日頃、次月の献立表を掲載しております。 ※当社のご飯は国産米を使用しています。

8

(金) FRI



和朝食 ハーブチキン
●ほうれん草洋風和え●さつま芋甘露煮●いりこみそ

昼食 海老フライと白身フライ
●大根の柚子味噌 ●高菜漬 ●ご飯 ●味噌汁

夕食 豚角煮
●切昆布大豆 ●マンゴー ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,623kcal たんぱく質：53.2g 脂質：42.0g 食塩相当量：8.5g

洋朝食 ハーブチキン
●ほうれん草洋風和え●さつま芋甘露煮●洋梨缶●食パン●ポタージュ

デザート デザートムース (オレンジ)

9

(土) SAT



和朝食 ス克蘭ブルエッグ
●ウインナー●味海苔

昼食 チキンカレー
●コールスロー●トマトパスタ ●スープ

夕食 あじの塩焼き
●揚げなすの肉味噌かけ ●きんぴられんこん ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,615kcal たんぱく質：54.4g 脂質：49.0g 食塩相当量：9.5g

洋朝食 ス克蘭ブルエッグ
●ウインナー●ポテトサラダ●食パン●スープ

デザート アーモンドケーキ

10

(日) SUN



和朝食 いわしの蒲焼き
●人参しりしり●うぐいす豆●ヨーグルト

昼食 鯛のポワレ
●キッシュ ●生ハムアスパラ ●カプレーゼ ●パン ●赤ピーマンポタージュ ●あじさい杏仁

夕食 肉じゃが
●ほうれん草の白和え ●金山寺みそ ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,561kcal たんぱく質：54.0g 脂質：49.1g 食塩相当量：6.8g

洋朝食 サンドイッチ
●チキンフリット●マカロニサラダ●ヨーグルト●スープ

11

(月) MON



和朝食 つくねの照り焼き
●納豆

昼食 きつねそば
●帆立しんじょう ●さつま芋とれんこんの和え物

夕食 豚の生姜焼き
●豆腐干の中華あん ●オレンジ ●ご飯 ●味噌汁

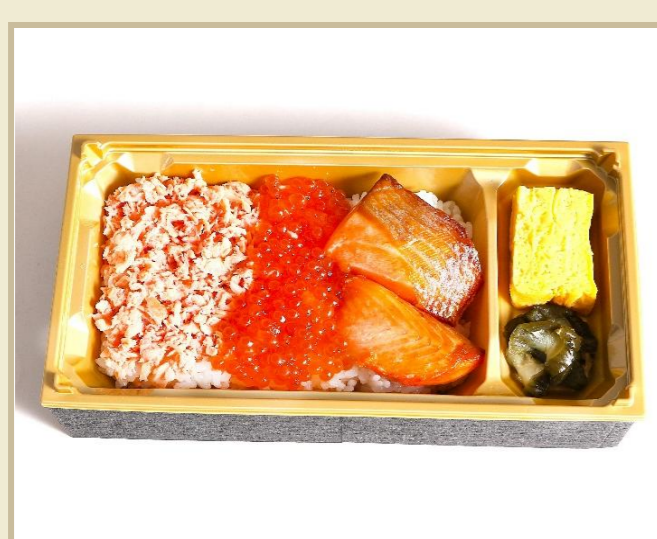
エネルギー：1,547kcal たんぱく質：54.4g 脂質：36.8g 食塩相当量：9.4g

洋朝食 つくねの照り焼き
●タラモサラダ●食パン●ポタージュ

デザート 大納言ようかん

12

(火) TUE



和朝食 タラの粕漬焼き
●キャベツとウインナーの炒め煮●かぼちゃサラダ●ヨーグルト

昼食 イクラとサーモン弁当
●バナナ ●味噌汁

夕食 鶏ももの照り焼き
●炒り豆腐いなり ●ほうれん草の辛子和え ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,556kcal たんぱく質：67.6g 脂質：33.3g 食塩相当量：7.7g

洋朝食 タラのクリーム煮 ●食パン ●スープ

デザート なめらかわらび

13

(水) WED



和朝食 オムレツ
●ポテトサラダ●ふりかけ

昼食 牛肉野菜炒め
●揚げなすの南蛮漬 ●金時豆 ●ご飯 ●味噌汁

夕食 鯖の味噌煮
●もやしとハムのお浸し ●味付とろろ ●麦ご飯 ●吸い物

エネルギー：1,584kcal たんぱく質：53.7g 脂質：41.3g 食塩相当量：7.4g

洋朝食 オムレツ
●ポテトサラダ●みかん缶●食パン●ポタージュ

デザート 人形焼

14

(木) THU



和朝食 銀ヒラスの照り焼き
●オクラの胡麻和え ●梅干 ●ヨーグルト

昼食 和風ミルフィーユカツ
●いんげんのおかか和え ●なら漬 ●ご飯 ●味噌汁

夕食 カレイの煮付け
●ブロッコリーの白和え ●黄桃缶 ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,606kcal たんぱく質：53.5g 脂質：44.5g 食塩相当量：7.2g

洋朝食 ポトフ
●根菜と大豆のトマト煮 ●ヨーグルト ●クロワッサン

デザート デザートムース (りんご)



御献立表

OKONDATE

2026
5月
8日~14日

キッチンからのお知らせ Kitchen Information

10日 (日) 昼食



日頃の感謝を込めて
お洒落な洋食ランチを
お届けします。

鯛のポワレ

新鮮な鯛の表面をカリッと焼きました。
風味豊かな白ワインソースでどうぞ。

前菜三種

カプレーゼ・キッシュ・生ハムアスパラの
三種です。

赤ピーマンポタージュ

赤ピーマンの素材をいかした
色鮮やかなポタージュです。

パン

あじさい杏仁

杏仁豆腐にあじさいの花に見立てたゼリーをのせました。
近年、母の日の贈り花として人気のあじさいをイメージ
したデザートです。

12日 (火) 昼食

駅弁 ▶青森県 八戸駅

イクラとサーモン弁当

青森県の人気駅弁をイメージしたお弁当です。
ご飯の上に焼きサーモンと
イクラ、鮭そぼろをたっぷりとのせました。



おすすめメニュー Recommended Menu

13日 (水) 夕食

鯖の味噌煮

炙り焼きした鯖を味噌だれでじっくり低温で
煮込み、ふっくらやわらかく仕上げました。
味噌だれには、炙った骨と昆布でとった
こだわりの「だし」を使用しています。



15

(金) FRI



和朝食	玉子焼き ●ごぼうサラダ●えびみそ	洋朝食	ハムチーズピカタ ●ごぼうサラダ●洋梨缶●食パン●スープ
昼食	舌平目のムニエル バター醤油ソース ●ジャーマンポテト●人参トマトジュース●パン2種●スープ	デザート	黒ごまプリン
夕食	青椒肉絲 ●海老シューマイ●ほうれん草のピーナツ和え●ご飯●スープ		

エネルギー：1,539kcal たんぱく質：56.5g 脂質：49.8g 食塩相当量：7.3g

16

(土) SAT



和朝食	豆腐ローフ ●さつま芋甘露煮●味海苔	洋朝食	豆腐ローフ ●さつま芋甘露煮●トマトパスタ●食パン●ポタージュ
昼食	鶏もも肉の唐揚げ ●大豆の五目煮●ピーマン炒め煮●ご飯●味噌汁	デザート	かすてら饅頭
夕食	握り寿司 ●かぼちゃのそぼろあん●れんこんとブロッコリーの和え物●味噌汁		

エネルギー：1,643kcal たんぱく質：53.9g 脂質：39.4g 食塩相当量：8.3g

17

(日) SUN



和朝食	あじのみりん焼き ●人参しりしり●うぐいす豆●ヨーグルト	洋朝食	サンドイッチ ●チキンフリット●マカロニサラダ●ヨーグルト●スープ
昼食	ハンバーグ デミグラスソース ●コールスロー●パン缶●ご飯●スープ	デザート	クッキー
夕食	沖目鯛の塩こうじ焼き ●卵の花●オクラのお浸し●ご飯●味噌汁		

エネルギー：1,633kcal たんぱく質：54.1g 脂質：44.7g 食塩相当量：6.4g

18

(月) MON



和朝食	白身魚の西京焼き ●ほうれん草洋風和え●タラモサラダ●納豆	洋朝食	マトウダイのバター焼き ●ほうれん草洋風和え●タラモサラダ●食パン●ポタージュ
昼食	天丼 ●いんげんの胡麻和え●昆布巻●味噌汁	デザート	黒みつゼリー
夕食	チキンソテー シャルキュティエール風 ●サラダ●バナナ●ご飯●スープ		

エネルギー：1,596kcal たんぱく質：61.3g 脂質：38.6g 食塩相当量：7.4g

19

(火) TUE



和朝食	スペイン風オムレツ ●金平ごぼう●ヨーグルト	洋朝食	スペイン風オムレツ ●ごぼうサラダ●ヨーグルト●食パン●スープ
昼食	サーモンのクリーム煮 ●キャベツと蒸し鶏のサラダ●ピーツといちごのジュース●神戸屋クロワッサン●スープ	デザート	ふんわりシフォンケーキ
夕食	トンテキ ●里芋の含め煮●白桃缶●ご飯●味噌汁		

エネルギー：1,558kcal たんぱく質：56.5g 脂質：49.8g 食塩相当量：6.8g

20

(水) WED

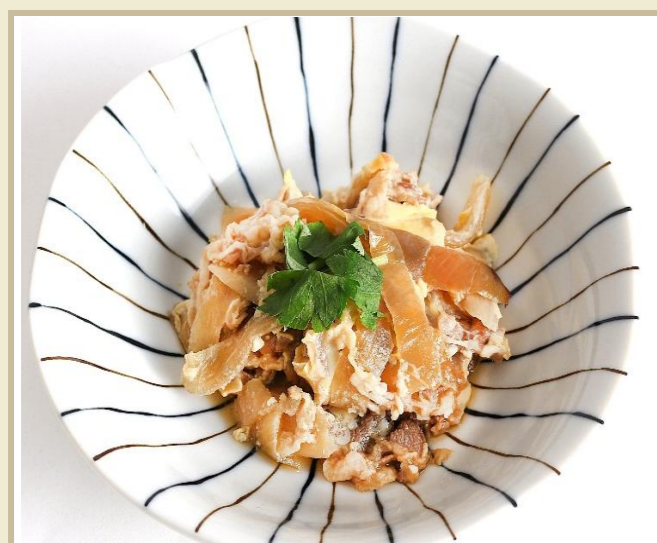


和朝食	豆腐のそぼろあん ●カリフラワー酢の物●ふりかけ	洋朝食	ミートボール ●カリフラワー酢の物●みかん缶●食パン●ポタージュ
昼食	メカジキのカツ トマトソース ●だしとろろ●大根のかにあん●麦ご飯●グリーンピースのすり流し汁●チョコバナナプリン		
夕食	じゃが芋と鶏の煮物 ●ほうれん草の白和え●山椒ちりめん●ご飯●味噌汁		

エネルギー：1,565kcal たんぱく質：57.1g 脂質：38.4g 食塩相当量：6.4g

21

(木) THU



和朝食	ねぎ入り玉子焼き ●オクラの胡麻和え●梅干●ヨーグルト	洋朝食	根菜トマトスープ ●かぼちゃサラダ●ヨーグルト●クロワッサン
昼食	牛肉とごぼうの柳川風 ●金平ポテト●高菜漬●ご飯●味噌汁	デザート	デザートムース (ピーチ)
夕食	鯖の塩焼き ●海老ときゅうりの辛子酢味噌●キャベツのお浸し●ご飯●味噌汁		

エネルギー：1,634kcal たんぱく質：53.7g 脂質：48.2g 食塩相当量：9.8g



御献立表

OKONDATE

2026
5月
15日~21日

キッチンからのお知らせ Kitchen Information

20日 (水)

昼食

食べる健康
高血圧



塩分 2g 以下でもしっかりおいしい減塩食

1食あたりの栄養価

エネルギー：692 kcal
 たんぱく質：27.3g 脂質：21.0g
 食塩相当量：1.9g カリウム：642mg

●メカジキのカツ トマトソース

メカジキをサクッとやわらかいカツに仕上げました。トマトソースに赤ピーマンのペーストを加えることで塩分を抑えて味に深みをプラスしました。

●大根のかにあん

やわらかく煮込んだ大根に、生姜をきかせたかにあんをかけました。

●だしとろろ

山形県の郷土料理「だし」と、とろろを合わせました。刻んだ大葉やみょうが、ねぎの香りがよい一品です。お好みで麦ご飯にかけてお召し上がりください。

●麦ご飯

ミネラルと食物繊維を豊富に含む押し麦を混ぜたご飯です。

●グリーンピースのすり流し汁

旬のグリーンピースを使った和風のポタージュです。かつおと昆布のだしで味を整えました。グリーンピースの鮮やかな色合いとほんのり甘い香りをお楽しみください。

●チョコバナナプリン



「世界高血圧デー」は、高血圧およびその管理に関する啓発を目的として、2005年に創設されました。高血圧は、日本では4,300万人という、もっとも患者数の多い生活習慣病です。高血圧は自覚症状がほとんど現れませんが、長い時間をかけて動脈硬化を進行させます。心筋梗塞や腎臓病などの重大な病気になることもあるため、注意が必要です。

(参考文献：一般向け「高血圧治療ガイドライン」解説冊子)

改良メニュー Renewal Menu

21日 (木)

昼食

牛肉と
ごぼうの柳川風

料亭出身! 開発者のこだわり

ごぼうと山椒が織りなす、香りの調和をお楽しみください!



担当 君島



爽やかな山椒の香りを効かせて、最後まで食べ飽きない味わいに仕上げました。ごぼうの風味と山椒の香りは、昔から「出会いもの」と言われるほど相性が良く、お互いのおいしさを引き立て合います。ぜひ、この香りの調和をご堪能ください。

22

(金) FRI



和朝食 ハーブチキン
●ほうれん草洋風和え●さつま芋甘露煮●いりこみそ

昼食 ミートソーススパゲティ
●タラモサラダ ●いんげんのバターソテー ●スープ

夕食 銀ひらすの西京焼き
●ごぼうと豚肉の旨煮 ●マンゴー ●ご飯 ●吸い物

エネルギー：1,546kcal たんぱく質：59.8g 脂質：41.5g 食塩相当量：7.9g

洋朝食 ハーブチキン
●ほうれん草洋風和え●さつま芋甘露煮●洋梨缶●食パン●ポターージュ

デザート レアチーズケーキ

23

(土) SAT



和朝食 ス克蘭ブルエッグ
●ウインナー●味海苔

昼食 チキン南蛮
●ひじきの煮物 ●つぼ漬 ●ご飯 ●味噌汁

夕食 刺身盛り合わせ
●長芋の肉味噌がけ ●オレンジ ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,593kcal たんぱく質：57.0g 脂質：40.6g 食塩相当量：8.4g

洋朝食 ス克蘭ブルエッグ
●ウインナー●ポテトサラダ●食パン●スープ

デザート グレープゼリー

24

(日) SUN



和朝食 いわしの蒲焼き
●人参しりしり●うぐいす豆●ヨーグルト

昼食 牛丼
●かぼちゃの煮物 ●チンゲン菜のおかか ●味噌汁

夕食 赤魚の塩こうじ焼き
●鶏とれんこんの煮物 ●パイン缶 ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,548kcal たんぱく質：53.5g 脂質：28.4g 食塩相当量：7.2g

洋朝食 サンドイッチ
●チキンフリット●マカロニサラダ●ヨーグルト●スープ

デザート 水ようかん

25

(月) MON



和朝食 つくねの照り焼き
●納豆

昼食 オムライス ハヤシソース
●ジャーマンポテト ●トマトパスタ ●スープ

夕食 さわらの西京焼き
●豆腐のふわふわ蒸し ●さつま芋とブロッコリーの和え物 ●ご飯 ●吸い物

エネルギー：1,571kcal たんぱく質：54.3g 脂質：43.1g 食塩相当量：8.2g

洋朝食 つくねの照り焼き
●タラモサラダ●食パン●ポターージュ

デザート メロン2種

26

(火) TUE



和朝食 タラの粕漬焼き
●キャベツとウインナーの炒め煮●かぼちゃサラダ●ヨーグルト

昼食 白身魚のチリソース
●ねぎ焼きボン酢 ●金時豆 ●ご飯 ●スープ

夕食 豆腐ハンバーグ 春野菜添え
●海老と野菜の塩炒め ●黄桃缶 ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,560kcal たんぱく質：53.1g 脂質：32.9g 食塩相当量：7.2g

洋朝食 タラのクリーム煮 ●食パン●スープ
●キャベツとウインナーの炒め煮●かぼちゃサラダ●ヨーグルト

デザート 抹茶プリン

27

(水) WED



和朝食 オムレツ
●ポテトサラダ●ふりかけ

昼食 豚ロース肉の味噌漬け焼き
●カリフラワーの柚子胡椒 ●ピーマン炒め煮 ●ご飯 ●吸い物

夕食 巻き寿司
●レバーの甘辛煮 ●マンゴー ●味噌汁

エネルギー：1,616kcal たんぱく質：55.3g 脂質：43.5g 食塩相当量：10.4g

洋朝食 オムレツ
●ポテトサラダ●みかん缶●食パン●ポターージュ

デザート シュークリーム

28

(木) THU



和朝食 銀ヒラスの照り焼き
●オクラの胡麻和え ●梅干 ●ヨーグルト

昼食 ミックスフライ
●ほうれん草の辛子和え ●金山寺みそ ●ご飯 ●味噌汁

夕食 牛肉と野菜のオイスター炒め
●豆腐のかにあんかけ ●バナナ ●ご飯 ●スープ

エネルギー：1,663kcal たんぱく質：54.1g 脂質：37.5g 食塩相当量：8.8g

洋朝食 ポトフ
●根菜と大豆のトマト煮 ●ヨーグルト ●クロワッサン

デザート だら焼き



御献立表

OKONDATE

2026 5月 22日~31日

キッチンからのお知らせ Kitchen Information

おすすめデザート Recommended Dessert

22日 (金)

デザート

レアチーズケーキ



北海道産クリームチーズを使った、口溶けなめらかなケーキです。甘酸っぱいいちごソースが、味わいのアクセントとなります。

25日 (月)

デザート

ラヴィーレプレミアム メロン2種



赤肉と青肉のメロン2種盛り合わせです。赤肉は、甘味や香りが強く濃厚な味わい。青肉は、すっきりとした甘味で爽やかな味わいが特徴です。

肉の日 Meat Day

29日 (金)

昼食

合鴨和風ロースト

柔らかな合鴨を炙り焼きにしました。合鴨と相性の良いネギとともに、和風ソースでお召し上がりください。



29

(金) FRI



和朝食 玉子焼き
●ごぼうサラダ●えびみそ

昼食 合鴨和風ロースト
●切昆布大豆 ●たくあん ●ご飯 ●味噌汁

夕食 がんもと春野菜の炊き合わせ
●にしん甘露煮 ●味付とろろ ●麦ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,561kcal たんぱく質：55.3g 脂質：39.0g 食塩相当量：7.5g

洋朝食 ハムチーズピカタ
●ごぼうサラダ●洋梨缶●食パン●スープ

デザート カステラ

30

(土) SAT



和朝食 豆腐ローフ
●さつま芋甘露煮●味海苔

昼食 醤油ラーメン
●シューマイ ●ほうれん草のピーナツ和え

夕食 刺身盛り合わせ
●牛肉の煮物 ●白桃缶 ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,552kcal たんぱく質：61.8g 脂質：43.2g 食塩相当量：9.9g

洋朝食 豆腐ローフ
●さつま芋甘露煮●トマトパスタ●食パン●ポターージュ

デザート レモンゼリー

31

(日) SUN



和朝食 あじのみりん焼き
●人参しりしり●うぐいす豆●ヨーグルト

昼食 ポークカレー
●コールスロー ●野菜ジュース ●スープ

夕食 鮭の塩焼き
●筑前煮 ●ブロッコリーの胡麻和え ●ご飯 ●味噌汁

エネルギー：1,609kcal たんぱく質：56.1g 脂質：40.5g 食塩相当量：8.2g

洋朝食 サンドイッチ
●チキンフリット●マカロニサラダ●ヨーグルト●スープ

デザート エクレア