

ベルデ武石新館 夕食のご案内



令和3年10月分

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | | | | 1 | 2 |
| | | | | | 和洋 (D) | 洋 (A) |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) |
| 31 | | | | | | |
| 和 (B) | | | | | | |

令和3年11月分

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) | 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | 洋 (A) |
| 28 | 29 | 30 | | | | |
| 和 (B) | 洋 (C) | 和洋 (D) | | | | |

武石少年自然の家新館 夕食メニュー(10月1日～11月30日)

※ 天候や収穫の状況により、仕入れが困難な場合は料理が変更になる場合がございます。

ライトメニュー選択時のご指定がない場合は、肉なしになります。

| 洋食(A) | | 洋食(C) | |
|------------------------------|-----------------------|-------|-----------|
| 食前酒 | 赤ワイン | 食前酒 | 白ワイン |
| オードブル | 鰯と野菜のサラダ | オードブル | サーモンテリーヌ |
| スープ | しめじと ほうれん草のクリームスープ | スープ | 南瓜のスープ |
| 御飯 | 長野県産こしひかり | 御飯 | 長野県産こしひかり |
| 魚 | 白身魚のチーズパン粉焼き | 魚 | 旬魚のホイル焼き |
| 肉 | 和牛ヒレカツ | 肉 | 地鶏のクリーム煮 |
| 漬物 | 野沢菜漬 | 漬物 | 野沢菜漬 |
| デザート | 自家製デザート | デザート | 自家製デザート |
| ※ ライトメニューは魚なし又は、肉なしの選択ができます。 | | | |

| 和食(B) | | 和洋食(D) | |
|------------------------------|---------------------------|--------|---------------|
| 食前酒 | 梅酒 | 食前酒 | ロゼ |
| 前菜 | 新丈・明太帆立 わかさぎ甘露・若鳥八幡・干柿 | 前菜 | 洋風オードブルの盛り合わせ |
| 造里 | 刺身三種盛り | 造里 | 刺身三種盛り |
| 焼物(魚) | 旬魚のムニエル | 焼物(魚) | 白身魚の塩麴焼き |
| 鍋物(肉) | 信州豚と茸鍋 | 陶板(肉) | 和牛 金山寺味噌陶板焼き |
| 小鉢 | しめじの胡麻和え | 小鉢 | エリンギのおろし和え |
| 蒸し物 | 茸の茶巾蒸し | 香の物 | 野沢菜漬 |
| 香の物 | 野沢菜漬 | 御飯 | 長野県産こしひかり |
| 御飯 | 長野県産こしひかり | 止め椀 | かき玉汁 |
| 止め椀 | お吸い物 | デザート | ケーキ・フルーツ |
| デザート | ケーキ・フルーツ | | |
| ※ ライトメニューは魚なし又は、肉なしの選択ができます。 | | | |