

ベルデ武石新館 夕食のご案内



令和4年6月分

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

令和4年7月分

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

武石少年自然の家新館 夕食メニュー(6月1日～7月31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	スモークチキンとチーズのサラダ	オードブル	野菜のアスピック
スープ	コーンスープ	スープ	ブロッコリーのスープ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	白身魚のムニエル	魚	海老のポアレ
肉	ローストポーク	肉	牛肉のデミソース煮
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・八幡巻・梅なめ茸 わかさぎ・花餅	前 菜	洋風オードブル
造 里	刺身三種盛り	造 里	刺身三種盛り
焼物(魚)	旬魚の金山寺味噌焼	鍋物(魚)	海鮮鍋
陶板(肉)	豚の陶板焼	洋皿(肉)	鶏の麴焼
小 鉢	蟹なます	小 鉢	湯葉豆腐
蒸し物	茶碗蒸し	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	お吸い物
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。			