

# ベルデ武石新館 夕食のご案内



## 令和4年2月分

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

## 令和4年3月分

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

# 武石少年自然の家新館 夕食メニュー(2月1日～3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	サーモンと蛸のサラダ	オードブル	海老と野菜のテリーヌ
スープ	キャベツとベーコンの クリームスープ	スープ	サツマイモのスープ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	白身魚のトマトソース煮	魚	信州サーモンフライ
肉	ローストビーフ	肉	牛肉のデミグラス煮
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	ワカサギ・けんちん焼き 新丈・八幡巻・蕨味噌	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)	白身魚の西京味噌焼き	焼物(魚)	旬魚の金山寺焼き
陶板(肉)	鶏の陶板焼き	鍋物(肉)	豚と野菜の鍋
小 鉢	野菜の胡麻和え	小 鉢	青菜と湯葉の和え物
蒸し物	蓬饅頭	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。