

ベルデ武石新館 夕食のご案内



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

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

武石少年自然の家新館 夕食メニュー(4月1日～5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	サーモンと帆立のサラダ	オードブル	彩り野菜のテリーヌ
スープ	筍のスープ	スープ	ミネストローネ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	白身魚のエスカベッシュ	魚	信州サーモンのチーズパン粉揚げ
肉	鶏の香味焼き	肉	鶏とキャベツのクリーム煮
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	鮎甘露煮・明太帆立 ふくさ焼き・八幡巻・松風	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)	旬魚の麴焼き	鍋物(肉)	豚と野菜の鍋
陶板(肉)	牛肉の朴葉焼き	洋皿(魚)	鱈の木の芽味噌焼き
小鉢	筍の胡麻和え	小鉢	エリンギのおろし和え
蒸し物	百合根万頭	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。			