

ベルデ武石新館 夕食のご案内



令和4年8月分

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

令和4年9月分

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

武石少年自然の家新館 夕食メニュー(8月1日～9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	エビと帆立のサラダ	オードブル	ウニと野菜のテリーヌ
スープ	キャベツとベーコンの クリームスープ	スープ	さつま芋のスープ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	信州サーモンのフライ	魚	海鮮パイ包み
肉	鶏と野菜のトマトソース煮	肉	ローストビーフ
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・穴子巻・鮎・明太帆立 けんちん焼き	前 菜	洋風オードブル
造 里	刺身三種	造 里	刺身三種
焼物(魚)	旬魚の西京味噌焼	鍋物(魚)	白身魚の麴焼
陶板(肉)	豚と野菜の鍋	洋皿(肉)	牛の陶板焼き
小 鉢	焼茄子そぼろ餡かけ	小 鉢	カニ菊花和え
蒸し物	南瓜万頭	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。