

# ベルデ武石新館 夕食のご案内



## 令和4年10月分

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

## 令和4年11月分

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

# 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	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	ミネストローネ	スープ	コーンスープ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	サーモンホイル焼	魚	白身魚のフライ
肉	鶏とキャベツのクリーム煮	肉	鶏の香味焼き
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・ワカサギ・八幡巻・ 梅なめ茸・干し柿	前菜	洋風オードブル
造里	刺身三種	造里	刺身三種
焼物(魚)	旬魚の糍焼き	焼物(魚)	白身魚の金山寺焼
鍋物(肉)	豚とキノコの鍋	陶板(肉)	豚の陶板焼き
小鉢	しめじ胡麻和え	小鉢	エリンギのおろし和え
蒸し物	カニ菊花饅頭	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。