

ベルデ武石新館 夕食のご案内



令和5年6月分

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

令和5年7月分

日	月	火	水	木	金	土
						1
						洋(C)
2	3	4	5	6	7	8
和洋(D)	洋(A)	和(B)	洋(C)	和洋(D)	洋(A)	洋(C)
9	10	11	12	13	14	15
和(B)	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)	休館	洋(A)	洋(C)	和洋(D)
23	24	25	26	27	28	29
洋(A)	洋(C)	和洋(D)	洋(A)	洋(C)	和洋(D)	洋(A)
30	31					
洋(C)	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	高原野菜と国産豚冷製サラダ	オードブル	野菜のアスピック
スープ	旬野菜とベーコンのスープ	スープ	パンプキンポタージュ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	白身魚のポワレ	魚	信州サーモンタルタル焼き
肉	ローストビーフ	肉	ポークカツレツ
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	もずく酢・若鶏アスパラベーコン巻 ・バイ貝	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)	旬魚の塩焼き	陶板(魚)	旬野菜と魚介の味噌焼き
陶板(肉)	牛肉と茸の陶板焼き	洋皿(肉)	鶏の照り焼き
小鉢	オクラと蒸し鶏の冷やし餡	小鉢	野菜の彩り和え
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。			