

ベルデ武石新館 夕食のご案内



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

令和5年9月分						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					和(B)	洋(C)
3	4	5	6	7	8	9
和洋(D)	洋(A)	和(B)	洋(C)	和洋(D)	洋(A)	洋(C)
10	11	12	13	14	15	16
和(B)	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)	休館	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)	和(B)	洋(C)

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	チキンロール冷製サラダ	オードブル	高原野菜と魚介のカルパッチョ
スープ	コーンスープ	スープ	ビシソワーズ
御飯	長野県産こしひかり	御飯	長野県産こしひかり
魚	魚介パイ包み	魚	信州サーモンフライ
肉	ローストポーク	肉	グリルチキン トマトソース
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	蛸わさび・けんちん焼き・海老艶煮	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)	旬魚西京味噌焼き	焼物(魚)	大海老ポワレ
陶板(肉)	牛肉と夏野菜の陶板焼き	陶板(肉)	地物野菜と鶏肉の朴葉味噌焼き
小 鉢	塩レモンザーサイ	小 鉢	茄子の冷製そぼろあん
椀 物	おろし山菜蕎麦	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。