

ベルデ武石新館 夕食のご案内



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

令和5年11月分						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
			和洋 (D)	洋 (A)	洋 (C)	和洋 (D)
5	6	7	8	9	10	11
和 (B)	洋 (A)	和 (B)	洋 (C)	和洋 (D)	洋 (A)	洋 (C)
12	13	14	15	16	17	18
和 (B)	和洋 (D)	洋 (A)	和 (B)	洋 (C)	和洋 (D)	洋 (A)
19	20	21	22	23	24	25
和 (B)	洋 (C)	和洋 (D)	洋 (A)	洋 (C)	和 (B)	和洋 (D)
26	27	28	29	30		
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(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	信州サーモンとホタテのサラダ	オードブル	茸キッシュ
スープ	クラムチャウダー	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	白身魚のポワレ	魚	信州サーモンホイル焼き
肉	ビーフシチュー	肉	ポークジンジャー
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	梅なめたけ・茸ふくさ焼き 焼き烏賊銀杏串	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
揚げ物(魚)	白身魚の香味揚げ	焼物(魚)	テルミドール
陶板(肉)	牛肉と茸の金山寺味噌焼き	鍋物(肉)	豚肉と野菜の寄せ鍋
小 鉢	栗と茸の白和え	小 鉢	茸とインゲンの胡麻和え
蒸し物	茸の茶碗蒸し	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。			