

# 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	サーモンとホタテ 地物野菜マリネ風	オードブル	海老と野菜のテリーヌ
スープ	ブロッコリーのポタージュ	スープ	野菜たっぷり 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	白身魚のエスカベッシュ	魚	信州サーモンと 旬野菜のクリーム煮
肉	地鶏のハーブ焼き	肉	信州豚のロースト
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・穴子巻き 鮎山椒煮・コーン豆腐	前菜	洋風オードブルの盛り合わせ
造里	刺身三種盛り	造里	刺身三種盛り
焼物(魚)	長野県産鯉甘露煮	焼物(魚)	旬魚の西京味噌焼き
陶板(肉)	牛肉の柳川風	洋皿(肉)	ローストビーフ
小鉢	旬野菜の胡麻和え	小鉢	青菜と湯葉の和え物
椀物	信州そば	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。

# ベルデ武石新館 夕食のご案内



## 令和3年6月分

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

## 令和3年7月分

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