

# ベルデ武石新館 夕食のご案内



## 令和5年2月分

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

## 令和5年3月分

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

# 武石少年自然の家新館 夕食メニュー(2月1日～3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	信州サーモンとホタテのサラダ	オードブル	生ハムとチーズのサラダ
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	白身魚のポアレ	魚	信州サーモンと茸のホイル焼き
肉	ビーフシチュー	肉	信州ポークの香草パン粉焼き
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・わさび漬け・八幡巻・ わかさぎ甘露煮・柚子餅	前菜	洋風オードブル
造里	刺身三種	造里	刺身三種
揚げ物(魚)	虹鱒円揚げ	焼物(魚)	白身魚の西京焼き
鍋物(肉)	鶏つみれ鍋	陶板(肉)	すき焼き
小鉢	菊菜白和え	小鉢	胡麻豆腐
椀物	おろし山菜そば	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。