

武石少年自然の家新館 夕食メニュー(12月1日～1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	スモークチキンとチーズのサラダ	オードブル	リンゴキッシュ・ 蟹とホタテのテリーヌ
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	姫鯛と野菜のクリーム煮	魚	海鮮包み焼
肉	ローストポーク	肉	地鶏の香味焼
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	雲丹新丈・穴子八幡 順才もずく・鮎山椒煮・花餅	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)	鯉の甘露煮	焼物(魚)	大海老のポワレ
鍋物(肉)	地鶏と野菜の鍋	鍋物(肉)	和牛すき焼き
小鉢	焼茄子そぼろあんかけ	小鉢	京なま酢
蒸し物	南瓜饅頭	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12月分

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

令和4年1月分

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