

# 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                        | 蒸し鶏のカプレーゼ    | オードブル | 魚介のカルパッチョ |
| スープ                          | コーンスープ       | スープ   | オニオンスープ   |
| 御飯                           | 長野県産こしひかり    | 御飯    | 長野県産こしひかり |
| 魚                            | トラウトサーモンのポワレ | 魚     | 白身魚のコキール  |
| 肉                            | ミートパイ包み焼き    | 肉     | ビーフカツレツ   |
| 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                          | ・山くらげ・リンゴチーズ焼き<br>・貝串焼き | 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)                       | カキフライ                   | 焼き物(魚) | 白身魚粕漬け        |
| 焼物(肉)                        | 寄せ鍋                     | 陶板(肉)  | 信州牛と地物野菜の陶板焼き |
| 小 鉢                          | 茸の和え物                   | 小 鉢    | ほうれん草の焙煎胡麻和え  |
| 蒸し物                          | 海老水晶蒸し                  | 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                          | かき玉汁                    | 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5年12月分 |        |        |        |       |        |        |
|----------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|
| 日        | 月      | 火      | 水      | 木     | 金      | 土      |
|          |        |        |        |       | 1      | 2      |
|          |        |        |        |       | 洋 (A)  | 洋 (C)  |
| 3        | 4      | 5      | 6      | 7     | 8      | 9      |
| 和 (B)    | 和洋 (D) | 休館日    | 休館日    | 休館日   | 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)  | 和洋 (D) | 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) | 洋 (C)  | 和洋 (D) |
| 31       |        |        |        |       |        |        |
| 洋 (A)    |        |        |        |       |        |        |

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