

教育旅行 宿別 基本食事メニュー

アプリコットハウス 0266-68-2350

・合鴨のスモーク サラダ添え
・コーンスープ or オニオンスープ
・カジキマグロのレモンバターソース or サーモンのホイル焼き
・豚肩ロースの煮込み or グリルチキン
・チーズケーキ or ブラウンケーキ・アイスクリーム・フルーツ
・コーヒー or 紅茶
・サラダ・ハム・ベーコン・スクランブル or 目玉焼き
・ハッシュドポテト・フルーツ
・パン
・ジュース・コーヒー or 紅茶

グリーングラス 0266-68-2028

夕食 前菜	・生ハムと季節の野菜 or 合鴨の燻製
スープ	・ミネストローネ or ポテトスープ
魚料理	・白身魚のピザ仕立て or 鮭のムニエルタルタルソース添え
肉料理	・牛肉の赤ワイン煮 or ボークシャルキティエール 季節の野菜添え
デザート	・レモン風味のシフォンケーキ or パンプキンタルト
	・イチゴのジェラート or パイナップルのシャーベット・フルーツ
飲み物	・ハーブティー(ペパーミント or レモンバーム)
朝食 プレート	(・季節の野菜・ソーセージ・スクランブルエッグ) or オムレツ
パン	・ヨーグルト・フルーツ
飲み物	・アップル or オレンジジュース・ハーブティー(カモミール、ラベンダー等)

グリーンスポット 0266-68-2263

・エビとアボカドのカクテルサラダ
・じゃがいものポタージュ
・白身魚とほうれん草のトマトグラタン
・豚肉のブレゼ デミグラスソース
・ガトーショコラ・アイス・季節のフルーツ
・紅茶
・サラダ・ハム・ソーセージ・キッシュ等・ヨーグルト・フルーツ
・パン2種類(ホイップバター付)
・コーヒー or 紅茶・牛乳 or フルーツジュース をセルフサービス

こてまり 0266-68-2650

夕食 前菜	・レタス、トマト、生ハムのサラダ
スープ	・コーンスープ
魚料理	・タラのバジルソースソテー
肉料理	・豚肉のソテー ポテトサラダを添えて
デザート	・アイスクリーム・季節のフルーツ
飲み物	・紅茶
朝食 プレート	・サラダ・スクランブルエッグ・ポテト・フルーツ
パン	・パン
飲み物	・ジュース、牛乳等

コロモデ ゲストハウス 0266-68-2265

・生ハムのサラダ
・野菜のスープ
・魚のポワレ 野菜添え
・鶏肉のロースト香草風味
・ケーキ・アイス・フルーツ
・紅茶
・サラダ・ハム・スクランブルエッグ・フルーツ
・パン
・ジュース・紅茶

サリュ 0266-55-1615

夕食 前菜	・野菜サラダとガーリックトースト
スープ	・野菜のポタージュスープ
魚料理	・鯖のバスク風(パプリカと玉ねぎのトマトソース)
肉料理	・信州アルプス牛のグリル ジャガイモのピューレ添え
デザート	・チョコレートブラウニー・プリン・季節のフルーツ
飲み物	・紅茶
朝食 プレート	・生野菜・ハム・ヨーグルト(ブルーベリージャム)
パン	・フレンチトースト(卵、牛乳、砂糖、バター)
飲み物	・リンゴジュース・紅茶

TOSS 0266-68-3060

パオパオ 0266-68-2363

・鴨のスマーク サラダ仕立て ・コーンポタージュ ・いとより鯛のソテー ハーブソース ・鶏もも肉のソテー マスタードソース ・クレームブリュレ・バニラアイスクリーム ・紅茶	夕食	
	前菜	・合鴨と野菜のサラダ
	スープ	・かぼちゃのスープ
	魚料理	・白身魚のマリネ
	肉料理	・ディビアルチキン
	デザート	・チーズケーキ・寒天ゼリー・フルーツ
	飲み物	・紅茶
・サラダ・ベーコン入りポテト・スクランブルエッグ・チーズ・季節のフルーツ2種 ・パン2種(お替りOK) ・100%リンゴジュース・高原牛乳・コーヒー・紅茶(ホット)	朝食	
	プレート	・野菜サラダ・ハンバーグ・スクランブルエッグ・ヨーグルト・フルーツ
	パン	・パン2種
	飲み物	・紅茶・フルーツジュース

ベストフレンド 0266-68-2379

・鴨肉のサラダ仕立て ・コーンスープ ・白身魚のマスタードソース ・信州オレイ豚のポークステーキ ・シフォンケーキ・バニラアイスクリーム・季節のフルーツ ・紅茶	夕食	
	前菜	
	スープ	
	魚料理	
	肉料理	
	デザート	
	飲み物	
・サラダ・エッグベネディクト・ヨーグルト・フルーツ ・トースト ・紅茶	朝食	
	プレート	
	パン	
	飲み物	

*各宿基本メニューのため、仕入れなどの都合で変更することがあります

*アレルギーなど、保護者の方が直接宿泊先へ
お問い合わせすることをお勧めしております
お問い合わせには、各宿名欄の電話番号をご利用ください