

教育旅行食事メニュー〔団体用〕

夕食 Dinner

ディナーボックス(洋弁当)-A

クリームスープ

タコとイカのマリネ 海老フライ
チキンチーズ大葉巻き サーモンのムニエル
牛フィレ肉の ステーキ温野菜添え ロースハム
出し巻き卵 ご飯(おかわり自由)
サラダ

デザートとフルーツの盛り合わせ
紅茶

ディナーボックス(中華弁当)-B

中華スープ

海老チリソース 白身魚の甘酢あんかけ
春巻き カニ爪フライ
チキン唐揚げ 牛肉の中華ソース炒め
焼売 ご飯(おかわり自由)
焼豚

デザートとフルーツの盛り合わせ
紅茶



※写真は中華弁当のイメージです。



※写真は洋食コース料理-Aのイメージです。

洋食コース料理-A

クリームスープ
牛ロースステーキ温野菜添えと
海老フライ(タルタルソース)
季節のサラダ
ライス(おかわり自由)
カシスショコラムースとフルーツ盛り合わせ
紅茶

洋食コース料理-B

クリームスープ
牛フィレカツ温野菜添えと
サーモンとホタテ貝のムニエル(トマトソース)
季節のサラダ
ライス(おかわり自由)
シャルロットマロンとフルーツ盛り合わせ
紅茶

ビュッフェ-A

タコとホタテ貝のカルパッチョ仕立て
コールミートのサラダ
ホットドック
海老のチリソース煮
サーモンテー 彩り野菜添え
豚ロースカツ おろししょうゆ風味
チキンの竜田揚げ
ミニハンバーグステーキ パスタ添え
シーフードカレー
チャーシュー入りピラフ
フルーツの盛り合わせ
紅茶

※会場により料理は各テーブルにお出しする場合があります。

ビュッフェ-B

スモークサーモン オニオンレモン添え
コールミートのサラダ
ホットドック
サーモン香味ガーリックオイル焼き
海老フライと白身魚フライ タルタルソース
豚フィレ肉のピカタ パスタ添え
チキンテー 甘酢あんかけ
ミニメンチカツ 温野菜添え
ビーフカレー
シーフードピラフ
フルーツの盛り合わせ
紅茶



※写真はビュッフェ-Aのイメージです。

テーブルマナー

専門の講師がマナーについて説明致します。
※メニューはフルコースの内容となります。(学校様に合わせた別途メニューを作成致します。)

朝食ビュッフェ Breakfast



※写真はイメージです。

卵料理2種	ソーセージ	ヨーグルト	ミルク
スープ	ロースハム	フルーツカクテル	コーヒー
ポテト料理	サラダ	オレンジジュース	紅茶
ベーコン	各種パン	グレープジュース	

※会場・人数・レイアウト等により着席ビュッフェスタイルとなります。

※予定メニューにつき、多少内容が変更になる場合がございます。※夕食・朝食のビュッフェ料理は、食べ放題ではございません。※洋食コース料理は、テーブルマナーではございません。※当ホテルは国産米を使用しております。