

2016年度

修学旅行・宿泊研修 高校

高校 3泊目メニュー(盛り込みスタイル)

前菜	サーモンのカルパッチョ
生物	鮪・タコ
洋皿	辛子マヨネーズ入りハンバーグ・ミックスベジタブル
和皿	鶏もも肉の大蒜バター醤油焼き
洋皿	ローストビーフ
蒸し物	ふぐ白子蟹万頭
揚物	豚ヒレカツ
食事	ふっくりんこ御飯
スープ	きのこスープ
デザート	フルーツとケーキ

※当日の仕入により多少メニューが変更になる
場合がございます。
予めご了承くださいませ。

**※アレルギーがある場合は宿泊予定日8日前迄に
必ずご連絡くださいませ。**