

2016年度

修学旅行・宿泊研修 高校

高校 1泊目メニュー(盛り込みスタイル)

前菜	ソフトチキンbuffaloソース和え
生物	いずみ鯛のカルパッチョ
和皿	豚柔らか煮 ブロッコリー
和皿	帆立のチーズマヨネーズ焼き
洋皿	海老のピンチョス、チオリソース
蒸し物	蟹焼売と花咲いか焼売
和皿	海老フライ・海老カップグラタン・いかリングフライ
食事	ふっくりんこ御飯
スープ	玉子スープ
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。**