

Dinner Menu

Monday

- ・前菜盛り合わせ
鶏の冷製インボルティーニ
～ブルーベリーソース～
バーニャフレdda
海老のマリネ～オレンジソース～
- ・ミネストローネ
・カニクリームコロッケのグラティナート風
・牛肉の赤ワイン煮込み ビーフシチュー風
・ライス
・ケーキ

Tuesday

- ・前菜盛り合わせ
鶏のエスカベッシュ
ラタトゥイユ～クラッカー添え～
タコのマリネ
- ・コンソメスープ
・魚介のクリームグラタン
・牛ロースのタリアータ（ステーキ）
・パン
・フルーツ盛り合わせ

Wednesday

- ・4マス弁当
サラダ
炊きもの（海老・かぼちゃ）
焼き物（鯛のみそ焼き）
お刺身
- ・ローストビーフ
・赤だし
・ご飯と香の物
・デザート

Thursday

- ・前菜盛り合わせ
ポテトサラダ
合鴨のバストサラミ
カツオのカルパッチョ
- ・パンプキンスープ
・ナスのミートグラタン
・鯛のアクアパッツァ
・パン
・フルーツ マチュドニア

Friday

- ・彩り野菜のサラダと
チーズのキッシュ
～カポナータソースかけ～
・近江牛のハンバーグ
野菜のグリル添え
- ・オニオンスープ
・ライス
・デザート

Saturday

- ・前菜盛り合わせ
トマトとバジルのカプレーゼ風
生ハムとナスのマリネ
スモークサーモン
- ・コーンスープ
・アスパラとベーコンのオープン焼き
・鶏のインパナート
・パン
・フルーツ盛り合わせ

Sunday

- ・4マス弁当
サラダ
炊きもの（里芋・がんも）
焼き物（鶏の照り焼き）
お刺身
- ・天ぷら盛り合わせ
・茶碗蒸し
・助六寿司
・デザート

ご家族とのお食事を希望の方はスタッフステーションまでお問合せください。
（プレミアムコース限定）