

通常料理のご紹介(秋メニュー:2019年9月～11月)

蓼科保養所 通常料理

イタリア料理です

※ご予約時に肉料理又は魚料理のいずれかをお選びいただけます。
 ※チェックインの際、パスタ2種・ピザ1種の中からお選びいただけます。



肉料理

魚料理

前菜 【びん長まぐろカルパッチョ・アランチーノ(ライスコロッケ)・フリータータ(イタリア風オムレツ)・生ハムサラダ】
 パスタ【秋茄子と若鶏のカチャトラ風】
 肉料理【国産豚ヒレ肉のサルティンボッカ】
 or 魚料理【秋鮭のカツレツ 茸のマリネ添え】
 スープ【冷製ミネストローネ】
 パン or ライス
 デザート【マスカットのシフォンケーキ】
 コーヒー or 紅茶

オレンジハウス 通常料理



先付 秋茄子利休寄せ 胡麻クリーム クコの実
 前菜 焼秋刀魚寿司 薩摩芋レモン煮 春菊おひたし 合鴨ロース
 お造り 旬魚三種盛り
 焼物 鶏網焼き 生野菜
 蒸物 茶碗蒸し
 揚げ物 海老アーモンド揚げとチーズ春巻き 柚子塩
 紙鍋 自家製さつま揚げの天婦羅 オクラ レモン塩
 御飯 汁物 香物 甘味(パニラアイス)

内海保養所 通常料理



先付 海素麺の三杯酢かけ
 前菜 嶺岡豆腐 イクラ添え 栗甘露煮 焼椎茸の青菜添 銀杏 麩のから揚げ 蛸の甘煮
 お造り 旬魚四種盛り
 鍋物 豚しゃぶ 胡麻ダレ添え
 焼物 鮭の味噌焼き
 蒸物 白身魚けんちん蒸し 銀鮎かけ
 酢物 鰹の焼き霜 ポン酢ソースかけ
 揚げ物 海老と帰す鱈の湯葉揚げ ヤングコーン オクラ添え
 御飯 ご飯 浅利汁 香物三種盛り
 甘味 抹茶酒粕クリーム

湯の山保養所 通常料理



前菜 和風アスピックゼリー寄せ、笹麩、赤西貝の旨煮、
 いいだこの旨煮
 冷小鉢 小鮎南蛮漬け
 刺身 サーモン、ツバス
 焼き物 黒メバルの西京焼き
 揚げ物 かぼちゃの豚肉はさみ天
 肉料理 牛肉とキノコの陶板焼き
 お椀 南瓜万頭とマコモダケそうめんのニューメン
 1品 茶碗蒸し
 御飯、漬け物
 デザート 季節の果物

飲み放題(1,490円/人)
 もあります!

※都合により一部料理を変更することがございます。あらかじめご了承ください。

(お子様定食を上記通常料理に変更できます。この場合、追加料金が発生します。保養所へお問い合わせください。)