

通常料理のご紹介（春メニュー：平成29年3月～5月）

※特別料理・単品料理はこちら →

<http://www.at-kenpo.or.jp/content2/hpdata/menuhvo.htm>

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。

魚料理



前菜盛り合せ（鶏肉のリエット・魚介とそら豆のリエット・イタリアハムの盛り合せ・ジャガイモのグラタン・ふきのとうのフリット）
パスタ（イカと春野菜のペペロンチーノスパゲッティ）
肉料理（信州ハーブ鶏と季節野菜のグリル） or
魚料理（信州サーモンと春野菜のレモンクリームソース）
スープ（ミネストローネ）パン or ライス
デザート（苺のパンナコッタ）コーヒー or 紅茶
エネルギー1390kcal

オレンジハウス 通常料理



先付 蓬豆腐（筍・海老・花びら百合根・敷味噌）
前菜 旬魚風干木の芽焼き・菜花辛子和え・三色団子・青豆蜜煮・牛アスパラ巻き・芥子長芋
お造り（旬魚3種盛り）焼物 鱈げんちん蒸し クリームソース
揚げ物 海老と山菜の天婦羅（桜塩）酢の物 蛸烏賊黄味酢
陶板 三ヶ日豚角煮（大根・馬鈴薯・ブロッコリー）
御飯 汁物 香の物 デザート（グレープフルーツゼリー）
エネルギー1280kcal

内海保養所 通常料理



通し 枝豆 酢の物 前菜 五品盛り
お造り（鮪・鯛・烏賊・北寄貝・しま鯖）
焼物 海老姿塩焼き
鍋物 蒸し鍋（豚肉・海老・野菜・豆腐）
油物 海老と鱈のフライ（海老・鱈）蒸物 茶碗蒸し
御飯（竹の子ご飯）吸い物 香物 旬のフルーツ
エネルギー1380kcal

湯の山保養所 通常料理



飲み放題（1,490円／人）もあります！

前菜 3点盛り 小鉢 ほたるいかの酢味噌和え 蓋物 茶碗蒸し
お造り 鯛、マグロ、甘海老、イカ
台物 鶏団子の寄せ鍋風うどん 焼き物 ぶりの照り焼き
揚げ物 串カツ ご飯 三重県産コシヒカリ
吸い物 香物 三点盛り 水物 青リンゴのクラッシュゼリー
エネルギー1389kcal

※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。

（1,620円追加で、お子様定食を上記通常料理に変更できます。）