

通常料理のご紹介（夏メニュー：平成29年6月～8月）

※特別料理・単品料理はこちら →

<http://www.at-kenpo.or.jp/content2/hpdata/menuehyo.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（夏野菜のバーニャカウダー・フリッタータ・海鮮サラダ・厚切りベーコン）
パスタ（シチリアーナ：ナスとチーズのトマトソース）
肉料理（国産豚ヒレ肉のバイ包み ハニーマスタードソース）
or 魚料理（自家製スモーク真鯛のボワレ 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（ミルクジェラート リンゴのコンポート添え）
コーヒー or 紅茶

エネルギー1420kcal

オレンジハウス 通常料理



先付 枝豆豆腐
前菜 鰯田巻・じゅんさいとろろ・青梅チーズ・もち団子・鮎風干・丸十オレンジ煮
お造り 鮭・白身魚・刺身湯葉
焼物 すずきのムニエル（バターソース）
冷鉢 天付冷うどん
蓋物 飛竜頭
洋皿 三ヶ日豚冷しゃぶ仕立
御飯 汁物 香物 デザート（アイスクリーム）

エネルギー1220kcal

内海保養所 通常料理



先付 枝豆 酢物 蛸酢
前菜 エビマヨネーズ・ホタルイカ・ちくわチーズ・白身つた揚げ・たこわさび
お造り 中トロ・鯛・イカ・カツオ・白身洗い・縞アジ
焼物 海老塩焼き
台物 牛肉のタタキ
変り鉢 茶そば
油物 海老フライ・キスフライ
鮭飯 吸物 香物 デザート（スイカ）

エネルギー1320kcal

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 胡麻豆腐 蓋物 茶碗蒸し
お造り サーモン、マグロ、甘海老、イカ
台物 鶏団子の胡麻味噌鍋 焼き物 鮎の塩焼き
揚げ物 天ぷら（エビ、鶏のチーズ青じそ巻き、竹輪、サツマイモ）
ご飯 三重県産コシヒカリ 吸い物
香物 3点盛り 水物 手作りプリン

エネルギー1289kcal

※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。）