

夕食

2016



菅平 セミナーハウス 11~1月メニュー

A



特製 すいとん汁  
ほうれん草の胡麻和え  
焼きサーモンのお造り  
イカと野菜のチリソース煮  
特製 ビーフシチュー 温野菜添え  
フルーツ盛り合わせ  
御飯

B



パンプキンスープ  
揚げ出し豆腐  
タコのカルパッチョ  
白身魚の包み焼き  
特製 チキンのクリーム煮  
ミルフィーユケーキ  
御飯

C



鶏つみれ入り旨スープ  
ふろふき大根  
海老とモッツアレッタチーズの前菜  
シーフードとマカロニグラタン  
特製 ポークソテー 生姜風味  
杏仁豆腐マンゴー添え  
御飯