

# 菅平

セミナー  
ハウス

## 夕食メニュー

2~4月

### dessert collection



本日のデザートは  
何かな・・・

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クラムチャウダー</li> <li>・小松菜と厚揚げの煮浸し</li> <li>・ヤリイカの造り梅肉ソース</li> <li>・白身魚と野菜の包み焼き</li> <li>・煮込みハンバーグ</li> <li>    ポーチドエッグ添え</li> <li>・特選 チーズケーキ</li> <li>    フルーツ添え</li> <li>・御飯</li> </ul> | <p><b>B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワンタン入り中華スープ</li> <li>・菜の花の辛し和え</li> <li>・鯖のお造り</li> <li>・特製 鯖の香り焼き 山椒風味</li> <li>    はじかみ添え</li> <li>・チキンの香草焼き</li> <li>    ソースジェノベーゼ</li> <li>・フルーツ盛り合わせ</li> <li>・御飯</li> </ul> | <p><b>C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とろろ昆布入り清汁</li> <li>・ワカメとしらす、竹輪の和え物</li> <li>・特製 サーモンとアボカドのタルタル</li> <li>    バルサミコ酢ソース</li> <li>・白身魚のフライ タルタルソース添え</li> <li>・特製 醤油麹漬けポークソテー</li> <li>    温野菜</li> <li>・特製 ほうじ茶プリン わらび餅添え</li> <li>・御飯</li> </ul> |
|---|---|---|

### A menu

### B menu

### C menu

