清里 セミナーハウス

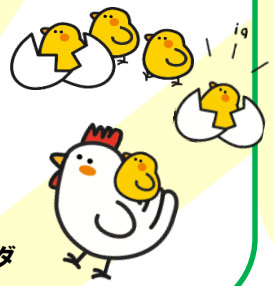
夕食メニュー

5～7月

Aメニュー
・肉詰めパプリカ・牛モツのトリッパ風・長芋の柚子胡椒漬け・きゅうりの出汁酢和え
・シンプルコブサラダ・さつま芋の甘露煮・赤だし味噌汁・武川米こしひかり

Bメニュー
・チキン肉じゃがポトフ風・マグロメンチ・カブとベーコンの和え物
・豆もやしのエスニックナムル・フライドエノキサラダ
・爽やか白玉・味噌汁・武川米こしひかり

Cメニュー
・海のフライ～サーモン・カニ爪・アジ～・豚すき煮
・シャキシャキじゃが芋の酢なます・小松菜のおひたし・豆腐サラダ



Aメニュー

メインディッシュ

A　肉詰めパプリカ

B　チキン肉じゃがポトフ風

C　海のフライ
～サーモン・カニ爪・アジ～

A

B

C

Bメニュー

Cメニュー