



菅平セミナーハウス



8月~10月

MENU



夕食メニュー

A



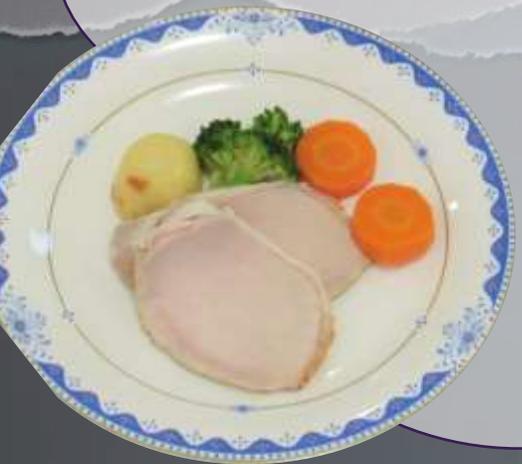
B



C



メインディッシュ



A menu

- ・揚げ茄子と豚肉のおろし和え
- ・オニオングラタンスープ
- ・カツオと野菜のサラダ風
- ・特製サーモンとショートパスタのクリーム煮
- ・特製ローストポーク 和風 温野菜添え
- ・フルーツ
- ・御飯

B menu

- ・もやしとキャベツの塩昆布和え
- ・特製豚汁
- ・サーモンとアボカドのタルタル サラダ仕立て
- ・鯖の信州味噌煮
- ・特製チキンと野菜の香草風味 オーフン焼き
- ・特選チーズケーキ ベリー添え
- ・御飯

C menu

- ・豆腐とキャベツ、豚肉の冷しゃぶ風
- ・あさりの味噌汁
- ・イカのお造り 妻いろいろ
- ・ミックスフライ レモン タルタルソース添え
- ・特製ハンバーグのオルロフ風 フィットチーネ添え
- ・自家製クリームブリュレ
- ・御飯

デザート

