

レストラン アミティ メニューのご案内
 (平成30年4月~6月版)

《和洋折衷メニュー》

◆桜 1人前 2,200円

- 小鉢 春菊のお浸し
- サラダ 鶏のささ身サラダ
- お造り 刺身盛り合わせ
- 揚げ物 天ぷら盛り合わせ
- 煮物 季節の煮物
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 汁物 湯葉の清汁
- お食事 春の炊き込みご飯
- 香物 香物
- デザート ミニケーキ・フルーツ



《修学旅行生向け》

◆こすもす 1人前 2,200円

- スープ クリームポタージュスープ
- サラダ ミモザサラダ
- 前菜 タコとサーモンのカルパッチョ
- 小鉢 菜の花としめじのナムル
- 肉料理 ロールキャベツ
- 肉料理 サーロインステーキ
- ライス おかわり出来ます
- デザート ミニケーキ・フルーツ
- ドリンク (コーヒー又はオレンジジュース)

《ペーストメニュー》

◆ひまわり 1人前 2,200円

- 野菜のペースト
- 煮野菜のペースト
- 魚のペースト
- 肉のペースト
- ★茶碗蒸し
- ★豆腐のペースト
- スープ
- デザート
- ごはんのペースト



食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます

◆その他要予約メニュー

- 寄せ鍋 [雑炊付き] 2,200円
- ちゃんこ鍋 [雑炊付き] 2,200円
- 豚ちり [御飯] 2,200円
- すき焼き [御飯] 2,200円
- しゃぶしゃぶ [御飯] 2,200円
- 豚しゃぶ [御飯] 2,200円
- 幕の内弁当 1人前 800円~
(4名様以上でのご予約になります。)

《お子様向け》

◆たんぼぼ 1,800円

- スープ(コンソメ又はポタージュ)
- ポテトサラダ
- エビフライ・スパゲッティ
- ミニハンバーグ・ソーセージ・たこ焼き
- オムライス
- デザート
- 100%オレンジジュース



※ペーストメニュー

(夕食) ひまわり小人用 ★なし全7品→1800円

☆おかず刻み食形体

- 一口大 2センチ
- 粗みじん切り 1センチ
- 刻み みじん切り
- ペースト (内容固定)

☆ごはんの形体

- おもゆ
- ペースト
- おかゆ
- 軟飯

☆夕食内容の追加はご予算に応じてうけたまわります☆

(朝食)

◆和食

- 鮭の塩焼き (大根おろし添)
- 本日の小鉢
- だし巻き卵
- 納豆
- フルーツヨーグルト
- 御飯 (おかわり出来ます)
- 味噌汁
- 味付けのり
- 香物



◆洋食

- ハムサンド
- ボイルエッグ
- コールスローサラダ
- フルーツヨーグルト
- ドリンク
(コーヒー又はオレンジジュース)

◆朝食 《ペーストメニュー》 800円

- 野菜のペースト
- 煮野菜のペースト
- 魚のペースト
- 卵のペースト
- ごはん (ペースト・おかゆ・ごはん)
- 味噌汁

※朝食のペーストメニューは上記のみです。

◎お食事について

- ★ 表記料金はいずれも1人前です
- ★ 2泊以上のご宿泊中の食事内容は都度変わります
- ★ 営業時間
朝食・・・7時30分～9時00分(ラストオーダー8時30分)
夕食・・・16時30分～20時00分(ラストオーダー19時30分)
- ★ 食材の入荷状況(時期など)により一部メニュー内容を
変えさせていただく場合もございますがご了承下さい