

# 献立表



車山ハイランドホテル

## 御夕食

### 夕食 A 鮭バター焼き

- 洋皿 (ハンバーグ・付け合わせ)
- 生野菜スパゲティースラダ
- 茶碗蒸
- 味噌汁
- ショコラケーキ
- フルーツ
- つけもの



### 夕食 B ◎焼肉 (牛カルビ・豚肉・玉ねぎ・ピーマン 他 ※一人用陶板)

- 洋皿 (麻婆豆腐)
- 野菜サラダ
- 椀そうめん
- フルーツ
- 寒天フルーツ寄せ
- つけもの



### 夕食 C ◎冷しゃぶ (豚肉・レタス・きゅうり・水菜 他)

- 洋皿 (白身魚のクリーム煮)
- 煮物
- 野菜スープカレー風味
- 杏仁豆腐
- フルーツ
- つけもの



### 夕食 D ◎すき焼き (牛肉・白菜・春菊・ネギ・他) (1人用鍋)

- 洋皿 (鶏肉辛味噌炒め)
- サラダうどん
- なめこ汁
- 杏仁豆腐
- フルーツ
- つけもの



夕食 E ◎車山定食

- ・鶏唐揚・クリームコロッケ
- ・生野菜・スパゲティー

- 洋皿（野菜たっぷりの白身魚の甘酢あんかけ）
- 玉子スープ
- 蓮根とゴボウのきんぴら
- フルーツ
- ゼリー
- つけもの



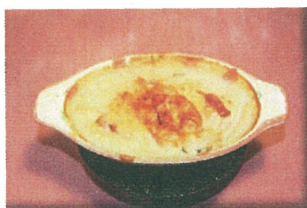
洋皿は、固形燃料を使用した暖かいものです。尚、季節により若干の変更がございますので御了承くださいませ。

洋皿アラカルト

洋皿は、お好みで変更することも出来ます。ローマ字のメニューと変更できます。



ハンバーグ  
A・E



グラタン（夏期不可）  
A・B・C・D・E



ロールキャベツ（夏期不可）  
B・E



鶏肉辛味噌炒め  
A・B・C・D・E



白身魚のクリーム煮  
A・B・C・D・E



麻婆豆腐  
A・B・C・D・E



ヒレカツ  
A



チキントマトソース煮  
A

## 御朝食

### 朝食 A

- ◎和定食 { サラダ・卵焼き・焼魚  
          { ハム・おひたし・しそ昆布  
          { 焼き海苔・漬け物・グレープフルーツ
- みそ汁 (大根・人参・キャベツ)
- ヤクルト

### 朝食 B

- ◎和定食 { ハム・サラダ・焼魚  
          { おひたし・オムレツ・ひじき煮  
          { ふりかけ・漬け物・パイン缶
- ひじき煮
- みそ汁 (麩・ネギ)
- 牛乳

### 朝食 C

- ◎和定食 { サラダ・ウインナー・温泉玉子  
          { 焼魚・しそわかめ・おひたし  
          { 焼き海苔・漬け物・グレープフルーツ
- みそ汁 (豆腐・ワカメ)
- りんごジュース

### 朝食 D

- ◎パン食 { ロールパン・ジャム・バター  
          { サラダ・目玉焼き・バナナ  
          { ウインナーソーセージ  
          { ポテトサラダ・ハッシュドポテト
- コーンスープ
- ヨーグルト
- 紅茶 レモン添え

## 御昼食

- ◎カレーライス
- ◎玉子丼・お吸い物
- ◎チャーハン・中華スープ
- ◎ハヤシライス

## 御弁当

- ◎おにぎり弁当
- ◎幕の内弁当
- ◎寿司弁当