

修学旅行メニュー(一例)

《 夕食 》

【1泊目夕食バイキング】

1. スモークサーモンマリネ
2. マグロのお造り 3. お味噌汁
4. ミネストローネ 5. 赤魚のオープン焼き
6. 北海道サーモンのベーコン巻きソテー
7. ビーフステーキのワゴンサービス
- [屋台料理] (*加工牛) 8. あぶり焼きチキン
9. 豚の角煮 10. シーフード焼きちゃんぽん
11. 椀子そば 12. 麻婆豆腐 13. ジャンボしゅうまい 14. フランクソーセージグリル
15. サバの照り焼き 16. 肉じゃが
17. フライドポテト 18. 豆サラダ
19. 野菜サラダ 20. 白米(道産なつぼし)
21. 自家製焼き立てパン 22. 特製デザート
23. スティックアイス 24. フルーツ
24. ウーロン茶 25. ジュース

【2泊目夕食バイキング】

1. 生ハムとモッツアレラチーズ
2. サーモンのお造り 3. オニオンスープ
4. お味噌汁 5. サーモンのチャンチャン風焼き 6. 白身魚のムニエル
7. ビーフステーキのワゴンサービス
- [屋台料理] (*加工牛)
8. フライドチキン 9. 十勝豚丼風炒め
10. ミートソーススパゲッティ
11. 椀子うどん 12. 煮込みハンバーグ
13. 卵とイカとチリソース仕立て
14. 赤魚の西京焼き 15. 鶏筑前煮
16. ジャーマン風ポテト 17. ツナサラダ
18. 野菜サラダ 19. 白米(道産なつぼし)
20. 自家製焼き立てパン 21. 特製デザート 2種
22. スティックアイス2種
23. 本日のフルーツ 24. ウーロン茶
25. ジュース

【3泊目夕食バイキング】

1. 小エビとアボガドのマリネ
2. カツオのたたき 3. クラムチャウダー
4. お味噌汁 5. 鱈のオランダソース焼き
6. サーモンフライ 7. エビの天ぷら&舞茸の天ぷら 8. ビーフストロガノフ
9. 若鶏のポリネシアン風焼き 10. 北海道ラーメンサラダ 11. 椀子稲庭風うどん
12. 帆立と青梗菜のあんかけ仕立て
13. 棒餃子 14. 一口ネギ焼き
15. ローストポーク 16. 鶏手羽の黒酢煮
17. ポテトグラタン 18. コーンサラダ
19. 白米(道産なつぼし) 20. 自家製焼き立てパン 21. 特製デザート 2種
22. スティックアイス2種
23. 本日のフルーツ 24. ウーロン茶
25. ジュース

《 朝食 》

【1泊目朝食バイキング】

- ・プレーンオムレツ
- ・さんま甘露煮
- ・コロッケ(コーンボール)
- ・ロールキャベツ
- ・ベーコン
- ・バターじゃが
- ・白菜のお浸し
- ・漬物(青かつぱ、しば漬)
- ・わさび昆布
- ・切り干し大根
- ・春雨サラダ

【2泊目朝食バイキング】

- ・目玉焼き
- ・焼き魚(鮭)
- ・コロッケ(カボチャ)
- ・豚しゃぶ
- ・ハム
- ・カットコーン
- ・茄子のお浸し
- ・漬物(沢庵、浅漬け)
- ・ふき煮
- ・樹氷なめこ
- ・ビビンバ

【3泊目朝食バイキング】

- ・チーズオムレツ
- ・わかさぎの竜田揚げ
- ・コロッケ(じゃがいも)
- ・ソース焼きそば
- ・ベーコン
- ・温野菜
- ・ほうれん草のお浸し
- ・漬物(なす、わさび菜)
- ・ひじき煮
- ・きんぴらごぼう
- ・マカロニサラダ

毎日出る

朝食バイキング

- ・スクランブルエッグ
- ・厚焼き玉子
- ・ポテト
- ・ウィンナー
- ・梅干

- ・サラダ
- ・フルーツ
- ・フルーツカクテル
- ・ヨーグルト
- ・コーンフレーク

- ・ホテル特製パン
- ・ごはん
- ・味噌汁
- ・北海道牛乳
- ・ジュース

《 昼食 (オプション) メニュー一例 》

下記昼食オプションメニューからお選びください。(メニューは学校統一でお願いいたします)

【 Aメニュー 】

- ① 十勝牛挽肉カレーライス ミニサラダ付
- ② 牛丼 味噌汁付き

【 Bメニュー 】

- ① 十勝牛挽肉カレーライス (おかわり付き、サラダなし)
- ② 若鶏と帆立の唐揚げ丼 味噌汁付き



アレルギー表記 イメージ

※メニュー内容は一例の為、更なる場合もございます。
 ※アレルギーの生徒様は事前にご連絡下さいませ。(別メニュー等、対応させていただきます。)
 ※1卓7名~18名掛けのお席をご用意致します。



大宴会場はるにれ 会場イメージ



料理ボード イメージ



屋台料理 イメージ