






新・団体メニューお品書き一覧(2020. 1. 1～)器は撮影用です。


1,650円(税込)バージョン	
	富士桜ポーク膳 メイン ・富士桜ポークの蒸し焼き 他 ・フグの唐揚げ,他2品 ・ごぼうサラダ ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・漬物 ・季節の和え物 ・みそ汁 ・海老の蒸し物おろしポン酢 ・梅豆腐(季節により代わります)
	1,650円(税込)


ほうとう御膳	
	ほうとう御膳 メイン ・ほうとう鍋 他 ・フグの唐揚げ,他2品 ・ごぼうサラダ ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・漬物 ・季節の和え物 ・海老の蒸し物おろしポン酢 ・梅豆腐(季節により代わります)
	1,650円(税込)


牛すき焼き御膳	
	牛すき焼き御膳 メイン ・牛すき焼き 他 ・フグの唐揚げ,他2品 ・ごぼうサラダ ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・漬物 ・季節の和え物 ・みそ汁 ・海老の蒸し物おろしポン酢 ・梅豆腐(季節により代わります)
	1,650円(税込)


豆腐ステーキ御膳	
	豆腐ステーキ御膳 メイン ・豆腐の陶板焼き 他 ・フグの唐揚げ,他2品 ・ごぼうサラダ ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・漬物 ・季節の和え物 ・みそ汁 ・海老の蒸し物おろしポン酢 ・梅豆腐(季節により代わります)
	1,650円(税込)

豚の柳川鍋御膳	
	豚の柳川鍋御膳 メイン ・豚の柳川鍋 他 ・フグの唐揚げ,他2品 ・ごぼうサラダ ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・漬物 ・季節の和え物 ・みそ汁 ・海老の蒸し物おろしポン酢 ・梅豆腐(季節により代わります)
	1,650円(税込)

本格・極みほうとう鍋	
	本格・極みほうとう鍋 メイン ・生ほうとう麺と野菜(具たくさん) 御自分で煮込んでいただきます 他 ・煮物(炊き合わせ) ・漬物 ・おやき(別の品に代わる場合があります)
	1,650円(税込)


1,650円(税込)バージョン	
	黒豚の生姜焼き チーズ添え御膳 メイン ・黒豚の生姜焼きチーズ添えの陶板焼き 他 ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・季節の和え物 ・ごぼうサラダ ・漬物 ・みそ汁
	1,650円(税込)


黒豚と野菜の蒸し焼き リンゴだれ御膳	
	黒豚と野菜の蒸し焼き リンゴだれ御膳 メイン ・黒豚と野菜の蒸し焼き 他 ・煮物(炊き合わせ) ・白飯 ・季節の和え物 ・ごぼうサラダ ・漬物 ・みそ汁
	1,650円(税込)


ビーフシチュー 洋風プレート	
	ビーフシチュー 洋風プレート メイン ・ビーフシチュー 他 ・スクランブルエッグ ・チーズケーキ ・ポテトサラダ ・合鴨の燻製 ・ポテトフォンデュ ・サラダ ・パン ・ビーフコンソメスープ ・コーヒー
	1,650円(税込)


1,320円(税込)バージョン	
	・アンコウの唐揚げ ・漬物 ・煮物(炊き上げ) ・白飯 ・ごぼうサラダ ・みそ汁 ・和え物
	1,320円(税込)

これは周辺メニューの写真です。
 「富士桜ポーク膳」「ほうとう鍋御膳」「牛すき焼き御膳」
 「豆腐ステーキ御膳」「豚の柳川鍋御膳」で対応いたします。
 但し、ほうとう鍋御膳にはみそ汁は付きません。

1,100円(税込)バージョン	
	富士桜ポーク膳 メイン ・富士桜ポークの蒸し焼き 他 ・アンコウの唐揚げ ・ごぼうサラダ ・和え物 ・みそ汁 ・白飯
	1,100円(税込)

ほうとう鍋御膳	
	ほうとう鍋御膳 メイン ・ほうとう鍋 他 ・アンコウの唐揚げ ・ごぼうサラダ ・和え物 ・白飯 味噌汁は付きません。
	1,100円(税込)

豆腐ステーキ御膳	
	豆腐ステーキ御膳 メイン ・豆腐の陶板焼き 他 ・アンコウの唐揚げ ・ごぼうサラダ ・和え物 ・みそ汁 ・白飯
	1,100円(税込)

豚の柳川鍋御膳	
	豚の柳川鍋御膳 メイン ・豚の柳川鍋 他 ・アンコウの唐揚げ ・ごぼうサラダ ・和え物 ・みそ汁 ・白飯
	1,100円(税込)

オプション	オプション	オプション
		
高原野菜サラダ 330円(税込)	赤魚の西京焼き 550円(税込)	ローストビーフ 550円(税込)