

## ホテルビーフカレー



濃厚な味わいとスパイスの効いたホテル自慢のビーフカレーです。  
阿波野菜のサラダと一緒に召し上がりください。

### ●食 事

ビーフカレーライス

---

●サラダ(レタス・キャベツ・水菜・玉葱・コーン) 玉葱ドレッシング

---

●福神漬け らっきょう

\*ビーフカレーライスはお替わり自由です。  
\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。  
\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願いしております。  
必ず事前にお知らせください。

# LUNCH ランチ

料 金 ¥2,500(税金・サービス料込)  
小・中・高生 対象メニュー

## 四つ割り弁当 <和 食>



### メニュー

#### ●松花堂

刺身	鳴門鯛 まぐろ
煮物	鶏肉と野菜の煮物(大根・にんじん・グリーンピース)
焼物	ハマチ柚庵焼 はじかみ
サラダ	阿波野菜サラダ(レタス・キャベツ・水菜・玉葱・コーン) 玉葱ドレッシング

#### ●食 事

白御飯 漬物  
味噌汁(鳴門わかめ・葱)

#### ●デザート

わらび餅 きなこ

#### ●ドリンク

すだちエード

\*白御飯・味噌汁・すだちエードはお替わり自由です。  
\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。  
\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致しております。  
必ず事前にお知らせください。

## 四つ割り弁当 <洋食>



### メニュー

#### ●四割弁当

ふわふわ玉子焼  
ミニハンバーグ スパゲッティナポリタン  
海老フライ タルタルソース ブロccoli  
鶏唐揚げ ポテトフライ  
阿波野菜サラダ(レタス・キャベツ・水菜・玉葱・コーン) 玉葱ドレッシング

#### ●食 事

白御飯 コーンスープ

#### ●デザート

プチケーキ

#### ●ドリンク

すだちエード

\*白御飯・コーンスープ・すだちエードはお替わり自由です。  
\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。  
\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致しております。  
必ず事前にお知らせください。



## 四つ割り弁当 <和 洋>



### メニュー

#### ●松花堂

刺身	鳴門鯛 まぐろ 徳島県産ハマチ
煮物	鶏肉と野菜の煮物(大根・にんじん・グリーンピース)
揚げ物	海老フライ 烏賊リングフライ タルタルソース ポテトフライ
サラダ	阿波野菜サラダ(レタス・キャベツ・水菜・玉葱・コーン) 玉葱ドレッシング

#### ●食 事

白御飯 味噌汁(鳴門わかめ・葱)

#### ●デザート

プチケーキ

#### ●ドリンク

すだちエード

\*白御飯・味噌汁・すだちエードはお替わり自由です。  
\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。  
\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致しております。  
必ず事前にお知らせください。

## 和洋セット



### メニュー

#### ●四割弁当

- ・厚揚げの煮物 にんじん 大根 グリンピース
- ・ハム&ポテトサラダ
- ・刺身二種 鳴門鯛 まぐろ
- ・中華風蒸し鶏 きゅうり トマト 胡麻ドレッシング

#### ●鍋

- 寄せ鍋 ハマチ 鶏肉 白菜 にんじん 水菜 うどん

#### ●メインディッシュは下記から1団体につき1種をお選び下さい

- ・銘柄牛「阿波牛」&徳島県産ブランド肉「阿波美豚」のハンバーグ デミグラスソース
- ・有頭大海老フライ タルタルソース
- ・グリーンサラダ レタス キャベツ 水菜 玉葱ドレッシング
- ・シュースtringポテト

#### 又は

- ・ビーフステーキ 和風ソース
- ・鳴門鯛のポワレトマトソース
- ・温野菜 鳴門金時 にんじん インゲン
- ・グリーンサラダ レタス キャベツ 水菜 玉葱ドレッシング

#### ●食 事

- 白御飯 味噌汁 鳴門わかめ 葱 漬物

#### ●デザート

- プチケーキ 2種

#### ●ドリンク

- すだちエード

\*白御飯・味噌汁・すだちエード・ほうじ茶はお替わり自由です。  
\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。  
\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致しております。  
必ず事前にお知らせください。

## テーブルマナー フレンチ&ハンバーグ



### メニュー

#### ●Entrée

- ・阿波尾鶏のバロティーヌ バルサミコソース
- ・白身魚のテリーヌ イクラを載せて
- ・サーモンマリネ バジル風味
- ・阿波野菜のババロア

#### ●Soupe

とうもろこしのチャウダー

#### ●Poisson

鳴門鯛の白ワイン蒸し 彩り野菜のエチュベ添え すだちのクリームソース

#### ●Viande

ジューシーハンバーグステーキ デミグラスソース

#### ●Dessert

クリームチーズとオレンジのガトー

#### ●Pain

ソフトロール

#### ●Boisson

オレンジジュース

\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致しております。  
必ず事前にお知らせください。



## テーブルマナー フレンチフルコース



### メニュー

●Amuse 季節の阿波野菜のブランマンジェ

### ●Entrée

- ・阿波尾鶏のバロティーヌ バルサミコソース
- ・パルマ産生ハム 旬の青野菜添え
- ・サーモンマリネ バジル風味
- ・白身魚のテリーヌ イクラを載せて
- ・阿波野菜のサラダ

●Soupe 阿波野菜のポタージュ ガルビュール風

### ●Poisson

鳴門鯛と足赤海老のキャベツ包み ベルモット酒香るソースアメリカーナ

●Granite すだちのグラニテ

### ●Viande

牛フィレ肉のステーキ 阿波野菜ロースト添え マデラワインソース

### ●Dessert

いちごレアチーズケーキ  
季節のフルーツ

### ●Pain

バゲット  
ハードロール

### ●Boisson

コーヒー  
又は 紅茶

\*仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

\*アレルギーをお持ちの方は「食物アレルギー情報・詳細確認書」のご記入をお願い致します。  
必ず事前にお知らせください。