

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

★400円アップで豚カツ80gを追加できます(豚カツはお替わりなし)

*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 ¥3,000(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	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(刻み沢庵・きゅうり漬け)
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。

LUNCH ランチ

料 金 ¥3,000(税金・サービス料込)
小・中・高生 対象メニュー

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 ケチャップ スパゲッティナポリタン
海老フライ タルタルソース ブロッコリー
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。

LUNCH ランチ

料 金 ¥3,000(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 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 いかリングフライ タルタルソース ポテトフライ
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。

LUNCH ランチ

料 金 ¥7,000(税金・サービス料込)
小・中・高生 対象メニュー

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
- ・シューティングポテト
- ・グリーンサラダ レタス キャベツ 水菜 玉葱ドレッシング

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 刻み沢庵 きゅうり漬け

●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。

テーブルマナーコース



メニュー

●Entrée

- ・阿波尾鶏のバロティーヌ
- ・サーモンマリネ すだち添え
- ・阿波美豚のパテ 阿波野菜を添えて

●Soupe

かぼちゃのポタージュ

●Poisson

鳴門鯛と白身魚ムース 白ワインソース

●Viande

デミグラスソース煮込みハンバーグ じゃがいものピューレ添え

●Dessert

いちごのムース マンゴーソース

●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 白身魚と豆腐のテリーヌ 阿波野菜添え

●Entrée

- ・阿波尾鶏のバロティーヌ
- ・パルマ産生ハムと旬の野菜
- ・サーモン オレンジとディルの風味
- ・阿波野菜のムース フレンチキャビアを添えて

●Soupe 野菜のポターージュ

●Poisson

鳴門鯛のソテー ハーブの香る白ワインソース

●Granite すだちのグラニテ

●Viande

牛フィレ肉のロースト トリュフソースと阿波野菜

●Dessert

いちごレアチーズケーキ
いちごソース

●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ております。
必ず事前にお知らせください。