

教育旅行食事メニュー

01 Morning Buffet



27種類朝食ブッフェ

02 Dinner Buffet



16種類元卓ブッフェ

03 Main dish+Half Buffet-11 menus

メイン+11種ハーフブッフェ



婚礼料理も手掛けるシェフによる美味しさあふれるメニューの数々。
教育旅行のテーマに沿った食事プランや提供方法など、オーダーメイドも可能です。
フードロスを回避する観点から、ブッフェ形式をメインにバランスの良い食事を心掛けています。

朝食 Menu 【メニュー例】 ご利用人数分のご用意となります

ミニ食パン 烧きたてクロワッサン デニッシュ
バター ジャム2種
カクテルフルーツ
ヨーグルト コーンフレーク
季節野菜の彩りサラダ ポテトサラダ
ドレッシング (フレンチ / イタリアン / 和風)
コーンと野菜のポタージュスープ
スクランブルエッグ ソーセージ ベーコン
フライドポテト
ご飯 具たくさんのお味噌汁 味付け海苔
鮭塩焼き
出し巻き玉子
和風お惣菜 かまぼこ お漬物
牛乳 ウーロン茶 オレンジ アップル コーヒー 紅茶
※小学生はメニューの一部が異なります

夕食 Menu 【メニュー例】 ご利用人数分のご用意となります

チキンと丹波産ベビーリーフの取り合わせ
季節野菜のメランジェサラダ
ポテトサラダ マカロニサラダ
ドレッシング (フレンチ / イタリアン / 和風)
季節野菜のポタージュスープ
若鶏の唐揚げ
白身魚のフライ
ハンバーグ 淡路玉葱のソース
サーモンとシーフードのソテー 香草風味
季節のパスタ
マカロニグラタン
ホテル特製カレー
ご飯
デザート
ウーロン茶 オレンジジュース
※小学生はメニューの一部が異なります

夕食 Menu 【メニュー例】 ご利用人数分のご用意となります

季節野菜のメランジェサラダ
ポテトサラダ マカロニサラダ
ドレッシング (フレンチ / イタリアン / 和風)
【個人盛り】 季節野菜のポタージュスープ
【個人盛り】 牛ロース肉のステーキ 淡路玉葱のソース
※小学生はハンバーグステーキ
若鶏唐揚げ
白身魚のフライ
季節のパスタ
ご飯
デザート
ウーロン茶 オレンジジュース コーヒー 紅茶
※小学生はメニューの一部が異なります

Optional menu

04 Course コース料理

夕食 Menu 【メニュー例】

Hors-d'œuvre
神戸三田ポークと明石ダコ
丹波産ベビーリーフと六甲の恵み野菜 サラダ仕立て

Soupe
淡路玉葱と南瓜・白隱元豆のポタージュスープ

Poisson
真鯛と季節野菜のフィルム包み焼き ミックスハーブの香り

Viande
牛フィレ肉のステーキとポム・デュセス マデラソース

Dessert
シェフ実演
炎のアイスクリーム季節のフルーツソース フランペサービス

Pain
パン・バター

Café ou Thé
ブレンドコーヒー または 神戸紅茶
(食事中) オレンジジュース または ウーロン茶



Flambé
フルーツフランベ
シェフ実演
シェフの実演によるフランベ。迫力の見応えです。



肉料理
牛フィレ肉のステーキとポム・デュセス マデラソース

マデラソースの芳醇な味わいが肉料理を引き立てます
伝統的なベルギー料理ポム・デュセス(焼きマッシュポテト)とともに
ご賞味ください

こちらのメニューには、【テーブルマナー講習】が付きます



- ◆テーブルマナー教本・メニューカードをご用意
- ◆マナー講習は、大型スクリーンをご用意
- ◆シェフのご挨拶と料理説明あり
(状況によりマナー講師が代わりに行う場合があります)
- ◆乾杯セレモニーも体験できます

