

教育旅行食事メニュー

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。

01 Morning Buffet

27種類朝食ブッフェ



02 Dinner Buffet

16種類元卓ブッフェ



Optional menu

03 Dinner BBQ <最大 約80名> バーベキュー



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 焼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)
ミネストローネ
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
※一部、個数制限のあるメニューがございます

夕食

Menu 【メニュー例】
ご利用人数分のご用意となります

USサーロイン牛 80g
ポークステーキ 100g
ソーセージ 2本
焼き野菜(コーン / パプリカ / ズッキーニ / しいたけ)
塩焼きそば
ご飯
スモアセット(マシュマロ / チョコレート / クラッカー)
ウーロン茶 オレンジジュース

事前予約制

※雨天時は、隣接する宴会場を食事場所としてご用意いたします
※写真はイメージです
※2時間制

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・白隠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 フランベサービス

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



魚料理

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

高温で一気に蒸し焼きにしたお料理です
フィルムを開けた時の凝縮された香りや風味を
お楽しみください

こちらのメニューには、【テーブルマナー講習】が付きま



- ◆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

