

## 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



## 03 Main dish + Half Buffet-11 menus

メイン+11種ハーフブッフェ



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

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】 ミネストローネ  
【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  
※一部、個数制限のあるメニューがございます

## 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

