



◆ Dinner Menu -A- 夕食

- 1 ”富士桜ポーク”のデミグラスソース煮込み
- 2 豚の角煮
- 3 若鶏のトマトクリーム煮込み
- 4 若鶏の唐揚げ
- 5 海老のチリソース煮
- 6 小さなハンバーグ トマトソース
- 7 肉じゃが
- 8 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ
- 9 おくらとなめこの和え物
- 10 春雨サラダ
- 11 南瓜のサラダ
- 12 サラダバー（葉野菜・トマト・コーン・海藻）
- 13 お漬物（白菜漬け）
- 14 赤だしのお味噌汁（豆腐）
- 15 パスタ ポロネーゼ風
- 16 パングラタン
- 17 日本の”DASHI”でお茶漬け 山梨名産鳴沢菜でどうぞ
- 18 吉田のうどん
- 19 ディナーバケット / マーガリン
- 20 ご飯
- 21 いちごミルクのプリン
- 22 チョコレートのケーキ
- 23 これぞ山梨名菓 黒みつでどうぞ！ 信玄餅
- 24 そのときに美味しい フレッシュフルーツ
- 25 ホットドリンク（コーヒー/紅茶/ほうじ茶）

◇ Breakfast Menu -A- 朝食

- 1 ”富士桜ポーク”のポトフ
- 2 粗挽きウィンナーソテー
- 3 ベーコンのソテー
- 4 鮭の塩焼き
- 5 チキンナゲット
- 6 ス克蘭ブルエッグ トマトケチャップ
- 7 鶏団子の野菜甘酢あんかけ
- 8 アンデスポテトのオープン焼き トマトとオリーブのソース
- 9 おひたし
- 10 筑前煮
- 11 マカロニサラダ
- 12 サラダバー
- 13 ふりかけ2種
- 14 納豆
- 15 漬物二種（梅干 / つぼ漬け）
- 16 富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（豆腐と野菜）
- 17 豆とベーコンのトマトスープ
- 18 ご飯
- 19 バターロールとクロワッサン（マーガリン/メープルシロップ/クリームチーズ）
- 20 牛乳を飲もう シリアル2種（グラノーラ/玄米フレーク）
- 21 フルーツカクテル
- 22 ヨーグルト
- 23 富士山の伏流水を使用したドリンクバー（オレンジ/アップル/ウーロン茶/野菜/牛乳）
- 24 ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）