

◆ 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 白身魚のフリッター マスタードソース
- 8 肉じゃが
- 9 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ
- 10 おくらとなめこの和え物
- 11 春雨サラダ
- 12 南瓜のサラダ
- 13 サラダバー (葉野菜・トマト・コーン・サラダチキン・サラダ豆)
- 14 お漬物 (白菜漬)
- 15 赤だしのお味噌汁 (豆腐)
- 16 パスタ ボロネーゼ風
- 17 パングラタン
- 18 吉田のうどん
- 19 日本の"DASHI"でお茶漬 山梨名産鳴沢菜でどうぞ
- 20 ディナーバケット / マーガリン
- 21 ご飯
- 22 いちごミルクのプリン
- 23 チョコレートのケーキ
- 24 これぞ山梨名菓 黒みつでどうぞ! 信玄餅
- 25 そのときに美味しい フレッシュフルーツ
- 26 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 ひじき
- 12 マカロニサラダ
- 13 サラダバー
- 14 ふりかけ2種
- 15 納豆
- 16 漬物二種 (梅干 / つぼ漬)
- 17 富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁 (豆腐と野菜)
- 18 豆とベーコンのトマトスープ
- 19 ご飯
- 20 欧風カレー
- 21 バターロールとクロワッサン (マーガリン/はちみつ/メープルシロップ/クリームチーズ)
- 22 牛乳を飲もう シリアル2種 (グラノーラ/玄米フレーク)
- 23 フルーツカクテル
- 24 ヨーグルト
- 25 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)
- 26 ホットドリンク (コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)