

和食

Dinner

夕食

- ◆ 鶏ぶぶ揚げ・青唐
- ◆ 湯葉茶巾（餡かけ）
- ◆ 京湯葉
- ◆ うどんすき
（海老、がんも、かまぼこ、鶏、豚肉、白菜、笹打葱）
- ◆ 茶碗蒸し（鶏、小芋、銀杏）
- ◆ 白御飯
- ◆ バイクドチーズケーキ、抹茶わらび餅



教育
旅行

お食事のご案内

教育旅行のもう一つの楽しみは、京都で味わう地元の料理。
栄養満点のご夕食メニューをご用意いたしております。

※仕入の都合により内容が変更となる場合がございます。

- ◆ ハンバーガー
（シャトウ人参、ブロッコリー、デミグラスソース、白味噌クリーム）
- ◆ 鶏味噌焼き、メンチカツ、
ジャーマンポテトカレー風味、パスタ（白）
- ◆ 生野菜・トッピング
- ◆ パン
◆ 白御飯への変更可※全員統一条件
- ◆ コンソメスープ
- ◆ バイクドチーズケーキ、ミルクレープショコラ
（ブルーベリーソース）

夕食

洋食

Dinner



朝食

一日のスタートは、
栄養バランスのとれた朝食で！

洋食

- ◆目玉焼き
- ◆魚肉ハム
- ◆ハッシュドポテト
- ◆ミックスフルーツ
- ◆マカロニサラダ
- ◆スープ
- ◆パン(3個(ジャム・マーガリン))
- ◆オレンジジュース

和食

- ◆焼魚
- ◆温泉湯豆腐
- ◆和え物
- ◆のり
- ◆出汁巻き
- ◆白御飯
- ◆煮物
- ◆味噌汁
- ◆佃煮・和え物

夕食

鍋

京都の旅をさらに思い出深くする
スペシャルメニュー

ハトヤ特製 白味噌鍋

- ◆豚肉
- ◆鶏つくね
- ◆もやし
- ◆小鉢
- ◆鶏肉
- ◆豆腐
- ◆ごぼう
- ◆白御飯
- ◆海老
- ◆白菜
- ◆餅入り巾着
- ◆デザート
- ◆いか
- ◆ねぎ
- ◆粟麴
- ◆うなぎ
- ◆えのき茸

すき焼き

- ◆牛肉
- ◆えのき茸
- ◆小鉢
- ◆白菜
- ◆焼豆腐
- ◆生卵
- ◆玉ねぎ
- ◆糸こんにゃく
- ◆白御飯
- ◆ごぼう
- ◆うどん
- ◆デザート
- ◆ねぎ



京湯元 ハトヤ 瑞鳳閣

KYOTO HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL