

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。



- ◆ ハンバーグ
(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)]
- ◆アップルジュース

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 | ◆粟麩 | |
| ◆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