

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
- ◆ ベ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
(シャウ人參、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
- ◆ ベ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



- ◆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

和食

Breakfast

朝食

一日のスタートは、
 栄養バランスのとれた朝食で！



- ◆目玉焼き
- ◆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

洋食

Breakfast



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
- ◆栗麩
- ◆うなぎ
- ◆えのき茸

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



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