

修学旅行 2011年4月～2013年3月

お食事のご案内

旅のもう一つの楽しみは美味しいお食事。
味、ボリュームとも皆様のご満足をいただける料理をご用意しております。



すき焼き

- ◆牛肉
- ◆鍋野菜
- ◆卵
- ◆白ご飯



夕食

和食

- ◆小鍋 白湯鍋 豚肉
- ◆温血 ミンチ玉 野菜
- ◆焼肴 ラーメン とんこつスープ
- ◆油揚げ 揚げジャガイモの味噌かけ
- ◆蒸し物 鶏の唐揚げ 小海老の唐揚げ
- ◆食事 茶碗蒸し
- ◆白ご飯



洋食

- ◆ハンバーグ ホイル包み
- ◆自家製ミックスソース
- ◆スパゲティサラダ添え
- ◆蒸し鶏のサラダ
- ◆海老フライ
- ◆クリームコロッケ
- ◆コンソメスープ
- ◆白ご飯
- ◆デザート

朝食

洋食、和食より
お選びいただけます。



洋食

- ◆ソーセージ
- ◆目玉焼き
- ◆ポテトサラダ
- ◆フランクパン
- ◆マーガリン
- ◆ジャム
- ◆コンソメスープ
- ◆フルーツ
- ◆ヨーグルトかけ
- ◆オレンジジュース



和食B

- ◆出し巻卵
- ◆ひじき
- ◆とろろ芋
- ◆鯖香の焼
- ◆梅干
- ◆白ご飯
- ◆小鍋 (豆腐 白菜 鍋だし)



和食A

- ◆温泉卵
- ◆焼海苔
- ◆さんぴら
- ◆かまぼこ
- ◆厚切りハム
- ◆白ご飯
- ◆小鍋 (豆腐 葱 味噌汁)

※アレルギー成分表はお問い合わせください。 ※2週間前までに生徒様のアレルギーなどお知らせください。



舞妓鑑賞プラン

京都が誇る「おもてなしの文化」を体験
 日本を代表する京都文化の中でも、京のおもてなしは
 世界中の人が憧れる文化のひとつ。
 この世界に誇るもてなしの真髄を、ぜひご体験ください。



京舞妓スケジュール

(トータル約90分)

- お食事
- ごあいさつ
- 京の四季(舞)
- 舞妓の説明
- 質問コーナー
- 祇園小唄(舞)
- 舞妓さんとの記念撮影
(クラスごとにお写真をお撮り頂けます)

※曲目は当日変わる場合がございます。

- ◆先附 胡麻豆腐
- ◆向附 まぐろ 生湯葉
- ◆焼物 甘鯛袖庵焼き
- ◆油物 信田巻き
- ◆小鍋 うどんすき鍋
- ◆食事 白ご飯
- ◆香物 二種盛り
- ◆後汁 赤味噌仕立て
- ◆水物 わらびもち

基本料金+735円
 となります。
 二〇名様からのプランです。



精進料理

精進料理の夕食は、
 基本料金+315円
 となります。

- ◆坪 胡麻豆腐
- ◆高台 切干大根
- ◆平皿 生湯葉造り
- ◆平椀 厚揚げ旨煮
- ◆紙鍋 湯豆腐
- ◆油物 (水菜 榎木)
- ◆高野豆腐
- ◆とんかつ風
- ◆食事 白ご飯
- ◆漬物 二種盛り
- ◆吸物 鶏もどき
- ◆水物 季節のデザート

ご希望により
 食事作法の説明
 をさせていただきます。



京都 花園会館

〒616-8034
 京都市右京区花園木辻北町1-5
 ☎075-461-6857 FAX.075-461-6825
<http://www.hanazonokaikan.com>