

# 朝食

京の元気を朝食に……。和食、洋食よりお選びいただけます。

## 和食A



出し巻玉子・鯖香り焼き／ひじき煮／  
焚合(南瓜・小芋・赤こんにゃく・青味)／  
岩のり／手作り豆腐／白御飯／味噌汁

## 和食B



胡麻豆腐／赤魚香り焼き・梅干し／  
白和え／きんぴらごぼう・一口昆布巻き・季節麩／  
焼きのり／小鍋(豆腐・葱・味噌汁)／白御飯

## 洋食



ベーコン・オムレツ・ハッシュドポテト／  
生野菜・ポテトサラダ／ミニフランス・クロワッサン／  
苺ジャム・マーガリン／コンソメスープ／フルーツ／  
オレンジジュース

食事アレルギーにつきましては、アレルギー対応のお料理にかえさせていただきます。  
2週間前までに詳細をお申しつけください。

**朝食時間** 7:00 ～ 9:00

**夕食時間** 17:00 ～ 20:00

## 修学旅行



# お食事のご案内

京都旅行のもう一つの楽しみは、おいしいお食事。味、ボリューム、そして京の食文化のエッセンスが込められたバラエティ豊かなメニューがそろっています。



お寺のホテル  
**花園会館**

臨済宗妙心寺派



京都



臨済宗妙心寺派

お寺のホテル  
**花園会館**

〒616-8034 京都市右京区花園木辻北町 1-5

☎ 075-461-5500

☎ 075-461-6825

[www.hanazonokaikan.com](http://www.hanazonokaikan.com)

# すき焼き



牛肉／鍋野菜／卵／白御飯  
 ※牛肉…基本 150g(料金アップで追加可能です)

# 和食



湯葉造り／大判ひろろす・蒟・季節麩／海老宇治香揚げ・南瓜・蓮根／焼きそば／  
 鶏照焼き・生野菜／寄せ鍋(豚肉・鯖・鶏肉・野菜)／茶碗蒸し／白御飯

# 精進料理

～生命を活かす～

ご希望によりお坊さんによる食事作法の説明をさせていただきます。

心に残る夕食を——。



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(水菜 梗苳)／  
 油物 高野豆腐 とんかつ風／食事 白御飯／吸物 鶏もどき／水物 季節のデザート

# 洋食



煮込みハンバーグ デミグラスソース／  
 海老フライ・一口豚カツ・白身魚フライ・チキンコロッケ・ポテトフライ／  
 蒸し鶏サラダ／ナポリタンスパゲティー／コンソメスープ／白御飯／ミニケーキ二種