

ご夕食メニュー

Dinner menu

※ご夕食メニューは
30日前までにご連絡お願い致します。

< 中学生・高校生用 >

ハンバーグセット

- *本日のスープ
- *ハンバーグ&ポテトフライ、パスタ
エビフライ、温野菜、
グリーンサラダ
- *ライス
- *デザート



ステーキセット

- *本日のスープ
- *ステーキ&温野菜、ポテトフライ、パスタ、
グリーンサラダ
- *ライス
- *デザート



沖縄そばセット

- *90名様以内にて承ります。
- *小鉢 じーまーみー豆腐(ピーナッツ)
- *酢の物 もずく酢
- *鍋物 沖縄そば(ソーキそば)
- *煮物 ラフティー(豚の角煮)
- *揚げ物 魚フライ・イカリング
- *蒸し物 茶碗蒸し
- *ご飯
- *香の物
- *デザート さーたーあんだぎー

洋食バイキング

- *40名様以上にて承ります。
- *本日のスープ
- *鶏肉唐揚げ&魚フライ・イカリング(タルタルソース添え)
- *ポークカレー
- *ちゃんぶるー
- *トマトスパゲッティー
- *ポテトフライ
- *温野菜(ブロッコリー)
- *グリーンサラダ
- *ライス
- *デザート

< 小学生用 >

ハンバーグセット

- *本日のスープ
- *ハンバーグ&ポテトフライ、
パスタ、グリーンサラダ
- *ライス *デザート

チキンの照り焼きセット

- *本日のスープ
- *チキンの照り焼き&ポテトフライ、
パスタ、グリーンサラダ
- *ライス *デザート

豚カツ定食

- *本日のスープ
- *豚カツ&ポテトフライ、
パスタ、グリーンサラダ
- *ライス *デザート

ご朝食メニューモデル例

Breakfast menu

和洋&沖縄風バイキング

- | | | | | |
|-----------------------------|----------|-------------------------|-------|-------|
| *スクランブルエッグ等 | *そうめん | *香の物 | *もずく酢 | *コーヒー |
| *ウィンナー or ポーク等 | *ゆし豆腐 | *グリーンサラダ | *ご飯 | *牛乳 |
| *フライドポテト or コロケ等 | *クーブイリチー | *マカロニサラダ | *汁物 | *ジュース |
| *焼き魚 | *納豆 | *沖縄産野菜
(季節によって異なります) | *パン | |
| *野菜料理
(人参しりしりorフーチャンブルー) | | | | |

※季節によって使用食材が多少変更することもございます。あらかじめご了承ください。
※ご夕食メニューは30日前までにご連絡お願い致します。
※夕食が無い場合は6ヶ月前までにご連絡ください。