

ご夕食メニュー

一、造り 白身魚、鮪

一、台の物 豚肉のジンギスカン風

一、凌ぎ 椀子うどん

一、洋皿 白身魚のフライ

山賊焼き

野菜サラダ

一、煮物 ロールキャベツ

トマトソース掛け

一、食事 白ご飯

味噌汁

香の物

一、水菓子 季節の果物

一、甘味 ガトーショコラ

※食材の都合により内容が変更になる場合があります

黒部観光ホテル

料理長 藤岡 裕司

ご朝食メニュー

主菜 ウィンナー

鯖の塩焼き

鰯の照り焼き

野菜サラダ

食事 白ご飯

味噌汁

香の物

水菓子 季節の果物

甘味 ぶどうゼリー

りんごジュース

※食材の都合により内容が変更になる場合があります

黒部観光ホテル

料理長 藤岡 裕司

※夕、朝食共に「そば・えび・かに・卵・乳・落花生」を食材として不使用(小麦・大豆は使用)

※同一厨房内で調理されている為、小麦粉やそば粉など料理に混入する可能性、アレルギー混入を完全に除去できない事ご了承下さい。