

食堂管理運営業務における食事・飲み物などのメニュー及び料金

● メニュー等 ●

区 分		金 額	備 考	
朝食	①和食	450 円	事前予約の料金(～H24.6 月) 大人子供同額	
	②洋食	450 円		
朝食	①和食(焼魚、煮物他)	550 円	平成 24 年4月～ 大人子供同額	
	②洋食(卵料理、コーンスープ他)	550 円		
夕食	コース	①A コース (国産牛ロースの鉄板焼きコース) (海鮮の鉄板焼きコース) ②B コース (季節の素材を取り入れたコース) {料理長オススメコース} ③和食(国産牛リブロースをメインに、 季節の素材を取り入れた豪華コース) ④洋食(本格的な洋食フルコース)	大人 1,300 円 子供 700 円 大人 2,500 円 大人 3,000 円	海鮮の鉄板焼きコース(H24.7 月～) →量は大人の半分程度 料理長オススメコースは お子様用はございません ④期間・人数限定 (4 月～6 月・9 月～11 月)
	単品メニュー	・岩魚の塩焼き(1 匹) 300 円 ・岩魚の唐揚げ(1 匹) 400 円 ・野沢菜漬け(1 皿) 500 円 ・刺身の盛り合わせ(1 皿 5 人前) 3,200 円 ・佐久鯉のあらい(1 皿 5 人前) 2,700 円 ・信州産馬刺し(1 皿 3 人前) 2,000 円 * その他季節限定メニューやオードブル、昼食等ご相談に応じます。		詳細は窓口へ
	自炊セット	①バーベキュー (牛肉・豚肉・野菜・タレ・米・油・焼きそば) ②カレーライス (豚肉・野菜・カレールー・米・油) ③鍋物セット(11 月～3 月) (旬の具材を使用)	1 人分 1,100 円 1 人分 500 円 1 人分 800 円	※ご注文は3名様以上でお願いします。
飲み物他	アルコール	生ビール(中) 500 円 瓶ビール(633ml) 500 円 地酒 / 御園竹 (1 合瓶) 300 円 地酒冷酒 / 牧水(2 合瓶) 600 円 ワイン/赤・白(720ml) 750 円 ワイン/赤・白(グラス・ボトル) 1,400 円 焼酎ボトル 1,200 円		
	その他	りんごジュース(立科産) 200 円 ソフトドリンク類 150 円～ ソフトアイス(バニラ・メロン・イチゴ) 250 円		