



1995/8/12(土)

昼 食

パンとにんにくのスープ

車 海 老 の 冷 製

カポナータ(夏野菜の煮込み)をのせたムール貝を添えて
マセドイン(四角い)サラダ ジャンコクトーのカクテルソース

サルティンボッカ(牛肉と生ハムの炒り煮) トマトソース
ペンネマカロニのメランザーネを添えて

ジャイアントサラダ

プ ラ ム

新さくら丸特製パンとバター、マーガリン

ブレンドティー または コーヒー

お飲み物(有料)

アルコール飲料、ソフトドリンクなどご希望の方は
お気軽に係りの者にお申付けください。

昼の紅茶

ブレンドティー(ダージリン/アッサム/セイロン)
インドのアッサム茶とダージリン茶、そしてスリランカの
セイロン茶のすばらしいブレンドをお楽しみください。



ハウスワイン アニックベルナール 白と赤
(フリードリンク)

その他のアルコール飲料(有料)やソフトドリンクを
ご希望の方はお気軽に係の者にお申付けください。

今夕の紅茶

ブレンドティー(ダージリン/アッサム/セイロン)
インドのアッサム茶とダージリン茶、そしてスリランカの
セイロン茶のすばらしいブレンドをお楽しみください。

ナイトスナック

冷やしきしめん

焼きおむすび

吉備団子

茶瓜漬け

日本茶

ウェルカムディナー

フレッシュサーモンのマリネ アネット風味

コンソメ ロイヤル 蕈菜入り

ロブスター アメリカン 才巻海老を添えて

レモンのグラニテ

牛フィレ肉のクルート(パイ包み焼き) ベアルネーズソース
付け合わせ(シャトーポテト、クレソン、人參のグラッセ)

ビーンズサラダ

新さくら丸特製パンとバター、マーガリン

苺風味のババロア

または

マンゴのアイスクリーム オレンジアスピックを添えて

夕張メロン

ブレンドティー または コーヒー
アフタエイトチョコレート



昼 食

コンソメ バーミセリ (そうめん)

鯉のカルパッチョ レタスソース
(イタリア料理のたたき)

チキンのグリル 英国風 ロベルトソース
ハッシュドブラウンポテト、ほうれん草のグラタン

マリアッチサラダ

ス イ カ

特製パンとバター、マーガリン

ミントティー または コーヒー

お飲み物 (有料)

アルコール飲料、ソフトドリンクなどご希望の方は
お気軽に係りの者にお申付けください。

昼の紅茶

ミントティー

厳選した紅茶にミントの香りをプラス。
ハーブティーにはない味わい深い香りをどうぞ。

1995/8/13 (日)

朝 食

豆腐と青菜の味噌汁
汐紅鮭の火取り おろし大根を添えて
玉子豆腐
魚河岸揚げの含め煮
ごぼうサラダ
味つけ海苔
納豆
沢庵、楽京たまり漬け
小倉雑炊、白ごはん

洋風ビュフェ

グレープフルーツ メイプルシロップかけ
シリアルとフレッシュミルク
フライドエッグ
ベーコンのグリル
牛レバーのソテー 男爵風
モーニングサラダ
特製パンとバター、マーガリン
フルーツヨーグルト
オレンジジュース
ブレイクファーストティー または コーヒー

今日のお茶

ブレイクファーストティー

英国紅茶の典型ともいえる、セイロン茶とインド茶のブレンドです。
コクのある味わいはミルクティーによく合います。



ナイツナック

オニオングラタンスープ

サンドイッチ 各種

タルト いろいろ

ピクルスサラダ

日 本 茶

1995/8/13 (日)

夕 食

冷やしワカメうどん

海老真蒸 柚銀庵かけ

奴豆腐 とんぶりを添えて
(畑のキャビア)

茄子漬け、しば漬け

稲 荷 寿 司

み か ん

小豆の栗羹 または
チョコレートアイスクリーム

日 本 茶

日本酒・亀の尾 (フリードリンク)

その他のアルコール飲料 (有料) やソフトドリンクを
ご希望の方はお気軽に係の者にお申付けください。



昼 食

鰯(はも)の湯引きと三つ葉の吸い物

鮎(あゆ)の塩薫焼き

冷やしシャブシャブ すだちを添えて
(小松島産です)

月見山芋 吉野庵

もずく 酢取り

とうもろこしの塩ゆで

キュウリの浅漬け、カクテキキムチ

ごはん

ほうじ茶、ブレンドティー または コーヒー

お飲み物(有料)

アルコール飲料、ソフトドリンクなどご希望の方は
お気軽に係りの者にお申付けください。

昼の紅茶

ブレンドティー(ダージリン/アッサム/セイロン)

インドのアッサム茶とダージリン茶、そしてスリランカの
セイロン茶のすばらしいブレンドをお楽しみください。

朝 食

しじみ貝と小口葱の味噌汁
明太子とシラス おろし大根を添えて

温泉玉子

かまぼこオランダ揚げ

雷コンニャクの金平煮

味つけ海苔

納豆

沢庵、角切り昆布

芋粥、白ごはん

洋風ビュフェ

ルビーグレープフルーツ プルーンを添えて

シリアル各種とフレッシュミルク

チーズオムレツ

キッパー(にしんの燻製)のグリル

ブラックプディング

モーニングサラダ

特製パンとバター、マーガリン

豆乳

トマトジュース

ブレックファーストティー または コーヒー

今朝の紅茶

ブレックファーストティー

英国紅茶の典型ともいえる、セイロン茶とインド茶のブレンドです
コクのある味わいはミルクティーによく合います。



ガトーメルバ（桃の入ったバニラムース）
また は
苺のアイスクリーム

アールグレイティー または コーヒー

ハウスワイン・アニックベルナール 白と赤（フリードリンク）

その他のアルコール飲料（有料）やソフトドリンクを
ご希望の方はお気軽に係の者にお申付けください。

今夕の紅茶

アールグレイティー

中国茶にベルガモットの香りをつけた紅茶です。

ナイトスナック

盛り茶そば 薩摩だし汁

イクラ丼

香の物 盛り合わせ

和菓子 盛り合わせ

日本茶

1995/8/14（月）

夕食

帆立貝とマンゴのベニエ（衣揚げ） バルサミコソース
ベジタブルスパゲティ

コールドパンプキンスープ ビーツのコンカッセ入り
（冷製カボチャのスープ） （さいの目切り）

サーモンのナージュ サフランソース
（皮付き） ワイルドライスを添えて

スリーズのグラニテ
（さくらんぼ）

牛コントロールフィレ（外ロース肉）のメイテルドテル風
グレーヴィーソース
付け合わせ（ローストポテト、ほうれん草のバターソテー、
パリ風人参のグラッセ）

アスパラガスとパルミット（椰子の芽）のサラダ

特製パンとバター、マーガリン

朝 食

じゃが芋、薄揚げと玉葱の味噌汁
 開きキンキの火取り おろし大根を添えて
 巻き焼き玉子
 高野豆腐と薩摩揚げの含め煮
 ひじきと林檎の炒め煮
 味つけ海苔
 納豆
 べったら漬け、ピーマンあられ
 鰻と三つ葉の雑炊、白ごはん

洋風ビュフェ

グレープフルーツ レーズンの紅茶漬け
 シリアル各種とフレッシュミルク
 トルティーリャ (玉子料理)
 ベーコンのグリル
 コールドミート 盛り合わせ
 モーニングサラダ
 特製パンとバター、マーガリン
 ヤクルト
 オレンジジュース
 ブレックファーストティー または コーヒー

今朝の紅茶

ブレックファーストティー
 英国紅茶の典型ともいえる、セイロン茶とインド茶の
 ブレンドです。 コクのある味わいはミルクティーに
 よく合います。