

# お食事(テーブルマナー)

●**お食事** 毎食、きちんと用意されたテーブルセッティングでお食事をいただきました。毎食、地元のおいしい食材を使ったシェフ特製のメニューです。事前にお聞きしていた嫌いな食材も、がんばって食べる子どもたち。どんどんしっかりしていく様子が見てとれました。

●**テーブルマナー講習**  
フルコースが用意されたディナーでは、料理長によるテーブルマナー講習を実施しました。たくさん並んだフォークとナイフにびっくりする子。神妙な面持ちでお肉を切り分けて食事をしました。

※アレルギーのあるお子さんには、対応食が用意されます。



**2010 夏期合宿献立表** 東急ハーヴェストクラブ プレジデントリゾート軽井沢

<p><b>7月28日 夕食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>若鶏のクリーム煮込みと ポテトのフライ</li> <li>北軽井沢のとうもろこしを添えて</li> <li>野菜たっぷり ミネストローネ</li> <li>長野県安曇野産コシヒカリの御飯</li> <li>軽井沢育ちのブルーベリーのタルトと果物の盛り合わせ</li> </ul>	<p><b>7月29日 朝食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ホウレン草とシラスのお浸し</li> <li>北軽井沢産の男爵芋とトウモロコシのサラダ</li> <li>職人さんが作った出し巻き玉子</li> <li>信州千曲川サーモンの塩焼き</li> <li>長野県安曇野産コシヒカリの御飯</li> <li>信州味噌のお味噌汁</li> <li>信州リンゴ100パーセントジュース</li> </ul>	<p><b>7月29日 昼食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>シェフ特製 タマネギたっぷりのカレーを魚介類と夏野菜のフリットとともに</li> <li>高原採れたてミックスサラダ</li> <li>北軽井沢のおいしい氷</li> </ul>
<p><b>7月29日 夕食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>信州千曲川サーモンのマリネ 水耕栽培の野菜と共に</li> <li>北軽井沢産 花豆のポタージュスープ</li> <li>ススキのパン粉焼き ラタトゥウ添え</li> <li>牛ヒレ肉の網焼き テリヤキ風ソース</li> <li>石窯で焼いたフランスパン</li> <li>シェフ特製 米粉のロールケーキとフルーツの盛り合わせ</li> </ul>	<p><b>7月30日 朝食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ふわふわ卵のス克蘭ブルエッグと無添加ベーコン</li> <li>新鮮レタスのミックスサラダ</li> <li>フレッシュオレンジと人参のミックスジュース</li> <li>焼きたてクロワッサンとデニッシュの盛り合わせ</li> </ul>	<p><b>7月30日 昼食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>採れたて北軽井沢夏野菜入りの冷たいうどん</li> <li>甘く炊いた油揚げと山菜のいなり寿司</li> </ul>

●アレルギーのあるお子さんは、別メニューとなります。  
●7月29日の夕食は、コースティナー講習を実施します。レストランシェフによるマナー講座を実施いたします。

日本英才教育

◆メニューの一部をご紹介します

- 7月28日 夕食**
- 若鶏のクリーム煮込みとポテトのフライ北軽井沢のとうもろこしを添えて
  - 野菜たっぷり ミネストローネ
  - 長野県安曇野産コシヒカリの御飯
  - 軽井沢育ちのブルーベリーのタルトと果物の盛り合わせ

- 7月29日 朝食**
- ホウレン草とシラスのお浸し
  - 北軽井沢産の男爵芋とトウモロコシのサラダ
  - 職人さんが作った出し巻き玉子
  - 信州千曲川サーモンの塩焼き
  - 長野県安曇野産コシヒカリの御飯
  - 信州味噌のお味噌汁
  - 信州リンゴ100パーセントジュース

- 7月29日 夕食**
- 信州千曲川サーモンのマリネ 水耕栽培の野菜と共に
  - 北軽井沢産 花豆のポタージュスープ
  - ススキのパン粉焼き ラタトゥウ添え
  - 牛ヒレ肉の網焼き テリヤキ風ソース
  - 石窯で焼いたフランスパン
  - シェフ特製 米粉のロールケーキとフルーツの盛り合わせ