

Breakfast

朝食のお献立

7:00~8:30



京のあさごはん

ひろうすのたいたん
(ひろうす、こんにゃく、ごぼ天、南京)
鱈西京焼き、たまごやき、
切干大根、サラダ、納豆、
のり、味噌汁、ご飯、
ゼリー、乳酸飲料

6:30~ご用意可能



洋のあさごはん

パン4種盛合せ(ショコラロール、
ミルクパン、ベジロール、ドッグパン)
ナポリタンスパゲティ、
プレーンオムレツ、ウィンナー、
ポテトサラダ、コンソメスープ、
ゼリー、乳酸飲料

6:30~ご用意可能

※左の画像(ドッグパン)はお召し上がり方の一例です。
お客さまのお好きな物をはさみ、お楽しみください。



和のあさごはん

ハムエッグ、鮭、ミートボール
ひじき、大根サラダ、のり
香の物、味噌汁、ご飯、
ゼリー、乳酸飲料

7:00~ご利用可能

お食事のご案内

四季育む宿

然林房

NENRINBO

Dinner

夕食のお献立

17:30~19:30

ご一泊のお客様



ハンバーグ御膳

デミグラスソースハンバーグ

フライ4種盛合せ

(海老フライ、ヒレカツ、メンチカツ、ポテト)

スパゲティサラダ

茶碗蒸し

赤だし

ご飯

デザート



京のうどんすき御膳

うどんすき

鶏のから揚げ3種盛合せ

(若鶏手羽元、鶏もも肉唐揚げ、若鶏肉フライドチキン)

先付3種盛合せ

(ゆずみそ餡餅巻熱饅頭、さつまいも甘露煮、鶏松風)

赤だし

ご飯

デザート

Dinner

夕食のお献立

17:30~19:30

二泊以上のお客様は、以下のお献立もお選びいただけます。



鱈のホワイトソース御膳

鱈のホワイトソース

フライ4種盛合せ

(チキンカツ、春巻き、揚げ餃子、揚げシュウマイ)

先付2種盛合せ

(ブロッコリーと豆サラダ、サーモンテリース)

赤だし

ご飯

デザート



すき焼き御膳

すき焼き

天ぷら5種盛合せ

(ちくわ磯辺天ぷら、野菜かき揚げ、とり天、青唐、道明寺チーズあられ揚げ)

小松菜と京あげの煮びたし

赤だし

ご飯

デザート

みんなで囲むお鍋



すき焼き

牛肉、野菜、卵、うどん、ご飯、デザート



うどんすき

豚肉、鶏肉、魚介、うどん、野菜、ご飯、デザート

※お食事のメニューは、実施日の3週間前までに弊館までご連絡をお願いいたします。

※食物アレルギーをお持ちでご希望の方には、28品目アレルギー除去メニューをご提供いたします。

詳細は、「食物アレルギー対応メニューのご案内」パンフレットをご覧ください。

※お食事メニューの一部入替は行っておりませんので、ご了承ください。

※お食事は、大広間でご用意いたします。

※メニューと料金は、一部変更になる場合がございます。