

番号	ジャンル	献立
1	西洋料理	シーフードサンド、りんごとアボカドのヨーグルトサラダ、鮭のグリルと野菜のエテュベ、オムレツ、2色グラスティラミス、ショートケーキ、ショコラ・フォンダン
2	フランス料理	5種のテリーヌ、カボチャのポターージュ、ローストビーフ、フルーツグラタン
3	中華料理	棒棒鶏、ほうれん草と肉団子の澄ましスープ、酢豚、出汁炊き炒飯、カスタードクリーム揚げ物
4	製菓	ザッハトルテ、アップルパイ、タルトアソート(抹茶プリン、コーヒープリン、バイクドチーズケーキ)、ラズベリーとヨーグルトのムース
5	会席料理	蒸しゆで人参の白和え、餅の帆立包み、鱈の幽庵焼き、海老と蓮根のはさみ揚げ、里芋の白煮～柚子風味～、鱈のみぞれ鍋、結び文、あさりと生姜の炊き込み御飯、淡雪羹
6	西洋料理	アミューズ～まぐろのポックンチーニ・ホタテのマリネ・アボカドとエビのサラダ～、ごぼうのクリームポターージュ、フレッシュトマト・バジル・モツアレラの冷製フェデリーニ、牛ロース肉のタリアータ、フルーツの盛り合わせ、ドリンク
7	フランス料理	真鯛のマリネ～ハーブソース～、濃厚なトマトのクリームスープ、ブイヤベース、ガーディアン・ドゥ・トロー、トマトと生ハムのミルフィーユ、サラダ・プロヴァンサル、プロヴァンスのフルーツクレープ包み
8	創作料理	二種のフルーツカツ、アジのマリネ、ブロッコリーたらマヨ和え、ゴロゴロポトフ、稲荷寿司、押し寿司、チーズケーキ、ブルーベリーとヨーグルトのムース
9	西洋料理	カプレーゼ、柿のポターージュ、炙りサーモンのカルパッチョ、シューファルシ、山の幸パエリア～長野県風～、オペラ、ピンク・ソーダ
10	製菓	3点盛り～ベリーのカプレーゼ・キウイのシャルロット・リンゴのチェダーチーズのせ～、紫いものポターージュ、ポム・ロティ、苺のショートケーキ、カットフルーツ、紅茶
11	ハワイアン	ロミロミサーモン、まぐろのポケ、コブサラダ、レモンのガーリックシュリンプ、トマトのフライ、ロコモコ丼、シーフードクラムチャウダー、マンゴーのレアチーズケーキ、フルーツパンケーキ、トロピカルドリンク
12	病院食	〈クリスマス〉チキンライス、コンソメスープ、野菜たっぷりミートローフ、ツリーのシフォンケーキ～いちごのサンタ添え～ 〈お正月〉中華風照り焼き、黒豆、ごぼうのたたき、紅白なます、お雑煮
13	西洋料理	前菜の3点盛り～ブロッコリーの春巻きサラダ、紫芋のスフレ、トマトのブルスケッタ～、カボチャのクリームスープ、バターロール風丸パン、ハンバーグ、レアチーズケーキ～3種のベリー添え～、コーヒー
14	イタリア料理	豚ヒレ肉のロースト～ツナソース～、冷製カッペリーニ～レモン風味～、サーモンとタレツジョのパイ包み焼き、トルタ
15	郷土料理	手打ち蕎麦、天婦羅、胡麻豆腐の吸い物、冬野菜の茹で巻き、羊羹
16	アレルギー食	トマトうふグラタン、エリンギのレモン和え、ひじきとレンコンのマヨネーズ風サラダ、かぼちゃの豆乳ポターージュ、オム Pasta、豆乳ブランマンジェ～コーヒースソース添え～、アップルクランブル風、カットフルーツ
17	製菓	インパナティッキヤ、セルニック、二層のヨーグルトムースゼリー、オレンジタルト、クリスマスプディング
18	フランス料理	カナッペの3点盛り、じゃがいものヴィンソワーズ、鱈のポワレ～エピナソース～、牛フィレ肉のロティ～ソースヴァンルーージュ～、カプレーゼ、ヨーグルトムース
19	和食	小松菜ときのこの汁物、筑前煮、かぼちゃの茶碗蒸し、カリフォルニアロール、あんみつ
20	カフェ	若鶏の香草パン粉焼き、三種のフィンガーフード、米粉よもぎパン、梅ゼリーと抹茶のレアチーズケーキ、オリジナルミモザ
21	トルコ料理	ハウレン草の前菜、羊飼いのサラダ、赤レンズ豆のスープ、ピーマンのドルマ、シシュ・ケバブ、パンプディング、トルココーヒー
22	懐石料理	白味噌仕立て、お茶漬け、白身魚の昆布締め、煮物、焼き物、豆腐味噌漬～野菜のテリーヌ添え～、砵巻き、香の物、菓子
23	カフェ	〈アンチエイジング〉全粒粉のパン、ラタトゥイユ、エビアボカド、かぼちゃのポターージュ、鶏ささ身のビーナッツ揚げ 〈糖尿病予防〉十五穀米、筑前煮、ひじきの白和え、鱈のしそピカタ 〈デザート〉バターを使わないいちごタルト、チーズを使わないレアチーズケーキ
24	茶懐石	鯛のお造り、手鞠麩の白味噌、三日月形御飯、小茄子の葛包み、鱈の幽庵焼き、湯葉の海老団子包み、白菜と人参の浅漬け、練り切り
25	和洋食	りんごとくるみのサラダ～信州みそドレッシング～、松本一本ねぎのポターージュ、信州サーモンの手鞠寿司、そば寿司、山賊焼き～ゆずジュレポン酢～、手鞠ケーキ
26	フランス料理	アボカドとエビのそばクレープ包み、馬肉のサラダ、ビソワーズ、鯛のポワレ、2種のとんかつ～バルサミコソース・梅肉ソース～、アップルパイ、メレンゲクッキー
28	台湾料理	イカのキュウリ漬け詰め、エリンギのマスタード炒め、クラゲの冷製、中華揚げ出し豆腐、鱈の中華蒸し、鶏肉の葱油ソースがけ、山芋入り鶏スープ、桜海老入りおこわ、タピオカジュース
29	フランス料理	前菜3点盛り～ミニトマトのファルシー・ワカサギのフリット・ラタトゥイユ～、ほうれん草のポターージュ、白身魚のポシェ、ポトフ、グラニータカンパリ、鴨肉のロースト～オレンジソース～、スティック野菜の一皿、チーズの盛り合わせ、焼き菓子と季節の果物
30	寿司	檸檬手巻き寿司、手鞠寿司、筒寿司、虹巻き寿司、べじたぶる寿司、てまり寿司、握り寿司
32	フランス料理	タイのマリネ、3点盛り～カッターチーズのズッキーニ包みトマト敷き・洋風ブリ大根・ズッキーニのグリルラタトゥイユ添え～、かぶのポターージュ、ラムチョップのグリル～赤ワインカレーソース～、グレープフルーツのタルト、抹茶プリン
33	中華料理	金魚と湯葉胡瓜、鶏肉のカシューナッツ炒め、牛肉の中華風ステーキ、魚の黒酢ソース、XO醤のライスオムレット、ジャガイモのポターージュ～鶏油がけ～、杏仁豆腐
34	イタリア料理	前菜の盛り合わせ(生ハムメロン、フリッタータ、アボカドとまぐろのサラダ、タコのマリネ、ペペロナータ)、チーズフォンデュのリゾット～トリュフ風味～、アクアパッツァ、牛フィレ肉のタリアータ、ストゥルーデル、ティラミス、エスプレッソ、フォカッチャ
35	ALLジャンル	夏野菜のゼリー寄せ、 <small>ノンソーシーズ・バイワイド</small> 紅汁栗子白菜、春の角食パンシュルプリーズ、サーモンの手鞠寿司とココット寿司、鴨のロースオレンジ風味、りんごのバラのムースドーム仕立て
36	パーティー料理	2種のディップ、グリーンサラダ、生春巻き、ミネストローネ、ローストビーフ～和風ソース～、グリル野菜と豆乳のキッシュ、おからパン、ロールパン、サプライズケーキ
37	製菓	いろいろフルーツのテリーヌ、プリンのコーンスープ、パンペルデュ、抹茶とプレーンのサンセバスチャン、ジュレ・ド・パンプルムース、いちごのジュレ、フルーツカット
38	カフェ	洋風だし巻き卵、大根の漬物、なす田楽、きのこのスープ、十五穀米、油淋鶏、豆と野菜のサラダ～和風ドレッシング～、林檎のゼリータルト、紅茶