

番号	ジャンル	献立
1	日本料理	鰯のお造り、鰯の大根煮、旬の天ぷら、鰯のカマ焼き、いかの酢の物、牡蠣の炊き飯、蟹のみそ汁
2	和食	手まり寿司・カップ寿司、お吸い物、天ぷらの盛り合わせ、茶碗蒸し、白菜のお浸し～ゆずポン酢がけ～、どらやき
3	日本料理	里芋手毬、柚子釜揚げ鰯、えびと帆立の蒸焼き、海老団子のお吸い物、季節の天ぷら、茶碗蒸し、山菜炊き込みご飯、生菓子～椿～
4	製菓	マカロン、ガトーダニシェフ、ベリーソーダ、ベリーづくしのホールケーキ、道化師のチーズケーキ
5	フレンチ	前菜三点盛り(トマトとカリフラワーのムース、カリカリじゃがいものケース、真鯛のマリネ)、さつまいものクリームポタージュ、牛ヒレのステーキ、イルゼ
6	製菓	クランベリージュース、かぼちゃ豆乳プリン、アボカド豆乳プリン、ラズベリースープ、苺メインのフルーツパイ、ガトーショコラ
7	イタリアン	前菜三点盛り、魚介の旨味をたっぷり含んだトマトソース～ペスカトーレ～、馬肉のタリアータ～甘酸っぱいカシスのソース～、いろいろ野菜のグリルミスト～燻製チーズのソース～、ショコラ風味のプディング～ボネ～、エスプレッソ、ラングドシャ
8	日本料理	彩々五品、造り三点盛り、豚肉と旬のきのこの包み焼き、天ぷら五種盛り、茶碗蒸し、桂大根の花びら巻き、赤だし味噌汁、香の物、白鮭親子飯、蜜煮林檎と梅酒ゼリーの盛り合わせ、
9	学校給食	トマト入り鶏団子の味噌汁、彩りちらし寿司のケーキ、しらす和え、パセリ入り衣の天ぷら2種・豚肉梅しそ巻き・チーズ入りしんじょう、かぼちゃとさつまいものみたらし団子、
10	製菓	プチトマトのチーズケーキ、豆腐のティラミス、ほうれん草のオペラ、人参のシャルロット、蜂蜜と生姜のミエル
11	和フレンチ	前菜盛り合わせ(ミニトマトのファルシー、生ハム柿、砂肝の唐揚げ、わさび菜漬と数の子の和え物)、南瓜のポタージュ、豚ロース香草パン粉焼き～りんごのラウトウイユを添えて～、蕎麦の実ソルト、抹茶ティラミス
12	会席	錦玉子、南天海老、干社唐の味噌漬け、玉子豆腐椀、鯛の昆布締め、鰯の柚庵焼き、冬野菜の炊き合わせ、柿なます、蛤御飯、林檎の寒天
13	イタリアン	白身魚のカルパッチョ、ラザーニャ、羊肉のロースト、大根と水菜の砵巻き風サラダ、果物のクラフティー
14	フレンチ	小さなオードブル3点盛り、スープカルチバ～かぶ包み～、真鯛のポワレ～一口野菜と共に～、パン、ムースタルト、サラダ・クーラー
15	日本料理	しめじとわかめの味噌汁、豆腐の菊花すまし汁、酢硝、煮物、かぶの浅漬け、舞茸と三ツ葉の胡麻和え、鯛の丸揚げ、かぶの葉飯、たけのこ・ほうれん草・えびの盛り合わせ
16	イタリアン	サーモンのカルパッチョ、トマトとモッツアレラのバジルパスタ、マルゲリータ、ローストポークとパイナップルのソース、ティラミスと果物の盛り合わせ
17	フレンチ	トマトのファルシー、マリネ、野菜ゼリー、ビシソワーズ、三色セルクル詰め、バイクドチーズケーキ
18	フレンチ	アンディーブのサラダ～フランドル風～、舌ビラメのフィレ～ジャン=バール風～、鹿肉のロースト～ソース・ボワブレード～、クレーム・ヴィラジョワーズ
19	製菓	洋なしとブルーベリーのレアチーズケーキ、カリンとマルメロのパウンドケーキ、水切りヨーグルトのマルメロソース添え、ネクタリンのタルト、ホエイの寒天ゼリー
20	会席	公魚の唐揚げ、鯖の握り醤油がけ、ほうれん草の胡桃和え、はまぐりの潮汁、かぶの炊き合わせ、海老しんじょう京湯葉揚げ、土瓶蒸し、紅白なます、炙り鯖の棒寿司、黒蜜わらび餅
21	フレンチ	タコのブルゴーニュ風、カルチヴァスープ、フェタチーズのサラダ、鯛のポワレ、デザートの盛り合わせ
22	中華	チャーシューのきやべつ巻き、上海風造り、海鮮の風味ソースがけ、小籠包、パイナップル炒飯、杏仁豆腐
23	本膳料理	茸炊込、清汁、焼ホタテ、蕪射あんかけ、炊き合わせ、豚ロール焼き
24	西洋料理	そば粉を使ったプロシュートのピッツァ、インボルティエニ・アプリコットソース、千曲市産みそを使ったライスボール、彩り野菜のスティック、千曲市産のお酒を使ったサーモンのマリネ、ムース・アプリコット
25	イタリアン	キノコのフリット、ナスとトマトのガーリックオイルあえ、ピクルスの生春巻き、ホウレン草のクリームパスタ、牛肉のモッツアレラチーズ包み焼き・オレンジ添え、カフェオレのパンナコッタ
26	日本料理	信州味噌田楽の焼き大根、若芽の玉子豆腐、法蓮草のすり流し、ニジマスの串焼き、天ぷらの盛り合わせ、イナダの姿造り、大根なます、炊き込みご飯、柚子饅頭、ずんだ和え
27	イタリアン	カボチャとヨーグルトのサラダ、白みそのソイカルボナーラ～ゆずこしょうの香り～、アクアパッツァ、ミネストローネ、マCHEDONIA、カフェオレ
28	会席	サーモンの砵巻き、ほうれん草のお浸し、南瓜豆腐、鮪と鰯のお造り、菊花豆腐のお吸い物、豚肉の味噌漬け焼き、里芋の肉じゃが、天ぷら盛り合わせ、かぶの茶碗蒸し、たこときゅうりの酢の物、あんかけ焼きおにぎり、漬物、白玉あんみつ～柿ソースがけ～
29	郷土料理	なすの鉄火、野沢菜の炒め煮、ぶりの煮付け、うすやき、ぶっこみ、天ぷら(かき揚げ、ビスケット)、焼きもち、漬物(なすの味噌漬け、野沢菜漬け、赤かぶ酢漬け)
30	会席	前菜三種盛り、馬刺し、はまぐりの吸い物、鰯の照り焼き、季節の五種盛り、天ぷら盛り合わせ、炊き合わせ、茶碗蒸し、紅白なます、漬物三種盛り、手まり寿司、デザート三種盛り
31	カレー	ナン、ライタ、生野菜サラダ、マイルドチキンカレー、信州リンゴのスパイスカレーガレット、ひよこ豆カレーのココット焼き、ラッシー
32	イタリアン	たっぷり野菜のテリーヌ、豆腐とトマトソースのフェデリーニ、鯛のカラブリア風、カプレーゼ、黒蜜風味の豆乳パンナコッタ
33	ハワイアン	ジャーサラダ、タコのカルパッチョ、バジルのパスタ、大豆と挽肉のトマトスープ、ロコモコ、フルーツパンケーキ、トロピカルジュース
34	カフェ	ダブル、ポトフ、蒸ホタテ、赤ピーマンとレモンマスタードのソース、レタスとチキンのチョップドサラダ、アボカドオレンジ・ローチョコレートムース
35	製菓	ごぼうのチョコパウンド、かぼちゃのチーズケーキ、パプリカのタルト、枝豆のモンブラン、さつまいもの焼きプリン、アボカドとバナナのムース
36	フレンチ	エッグファルシ、マッシュルームとジャガイモのポタージュ、イワシのタルトレット、牛肉と黒コショウのテリーヌ、ドゥスール・オ・ショコラ・エ・ア・ロランジュ、ドゥスール・オ・ショコラ・エ・ア・スリーズ
37	中華	拌盤、スティック春巻き&えびチリ、酢豚、焼売、酸辣湯、マンゴープリン&杏仁豆腐、胡麻団子
38	西洋	ミネストローネ、クラムチャウダーパイ包み、シーザーサラダ、鯛のトマトスープ煮込み、ビーフシチューオムライス、リンゴのキセーリ
39	カフェ	カブのポタージュ、グリル野菜のサラダ、アボカドの豆腐グラタン、豆のトマトソースパスタ、かぼちゃプリン、ワッフル、りんごのバラタルト
40	カフェ	色々茹で野菜、カルボナーラ、ピザ、かぼちゃスープ、野菜のスウィーツ