

2022年 9月9日(金)からの 【 秋メニューご案内 】

● 通常食 2,350円



秋のお品書き 通常食

先付 サーモンミルフィーユマリネ

黄味酢オリブオイル

紫玉ねぎ デイル

前菜 黒米いか松笠寿司 人参

紫いも月見ようかん うさぎ大根

揚げ銀杏 むかご 松葉さし

ふぐ紅葉揚げ

もみじじゃがいも 稲穂

造り 鮪 白身 甘海老

あしらい一式

焼物 秋鮭ソテークリームソース

かぶ 木ノ葉南瓜 もみじ人参

セルフィーユ

蒸し物 蓮根万頭

菊花あん ミツ葉 わさび

焜炉 美味鳥木ノ子鍋

しめじ 舞茸 榎木 ねぎ

白木耳 エリンギ

春菊 もみじ麩 柚子

食事 白飯

お椀 あら汁 葱 しほり生姜

香の物 柚子白菜 牛蒡味噌漬

デザート 南瓜プリン

ホイップクリーム ミント



●特別食 4,150円



秋のお品書き 特別食

先付

サーモンミルクフィユマリネ
黄味酢オリブオイル
紫玉ねぎ デイル

前菜

からすみ紅芯大根
黒米いか松笠寿司 人参
紫いも月見ようかん うさぎ大根
揚げ銀杏 むかご 松葉さし
ふぐ紅葉揚げ

造り

菊かぶら
もみじやがいも 稲穂
鮪 白身二種 海老湯引き
あしらい一式

蒸し物

松茸土瓶蒸し
松茸 白身 銀杏
三ツ葉 酢橘

揚物

茄子 牛肉はさみ揚げ
牛肉 玉ねぎ ねぎ 大葉
ししとう 甘辛ソース 松葉

焜圶

あしたか牛木ノ子鍋
しめじ 舞茸 榎木 ねぎ
白木耳 エリンギ
春菊 もみじ麩 柚子

追肴

金目鯛吹き寄せ焼き朴葉包み
椎茸 人参 銀杏 小松菜
柚子 いちよう薩摩芋

食事

白飯
あら汁 葱 しぼり生姜

お椀

柚子白菜 牛蒡味噌漬
チヨコレートケーキ
りんごコンポート ミント
クランベリーパウダー
ヨーグルトレーズン

デザート



伊豆高原学園お食事のご案内

2022.9.9より料金改定となります

大田区立伊豆高原学園では、料理長が腕によりをかけた、四季折々のお料理をご用意しております。是非ご賞味ください。ご予約はお電話にて承っております。お食事の種類と人数をお申し付けください。

	種類	価格(税込)	内容
大人	特別食	4,150円	通常食よりも品数が多いメニューです。料理長おすすめのプレミアム会席です。
	通常食	2,350円	スタンダードな会席メニューです。
	イベント食	3,200円	GW、お盆、年末年始などの期間中は特別メニューをご用意いたします。 (通常食・特別食は提供していません。)
	朝食	1,150円	定食スタイルでご提供いたします。
小人	お子様御膳	1,550円	小学生高学年から中学生向けのメニューです。お刺身と揚げ物、焼物等を提供します。
	子ども食	800円	お子さまランチのような小学生低学年向けのメニューです。
	子ども朝食プレート	800円	小学生低学年向けの朝食プレートです。

お願い事項

- ❖ お食事のご予約は、ご宿泊の2日前までにお願いします。
- ❖ 飲料や食料品の食堂へのお持ち込みはご遠慮ください。
- ❖ 人数の変更などは、ご宿泊の前日14時までにご連絡ください。それ以降の変更、取消についてはキャンセル料が発生します。

お食事時間

夕食

18:00～20:00閉店
(ラストオーダー19:30)

朝食

7:00～9:00閉店
(最終入店は8:00まで)

食物アレルギー等

食物アレルギー等、食事制限への対応が必要なお客様に関しましては、ホームページ上の『食事制限が必要なお客様へ』をご一読のうえ、予約時にお問い合わせください。予約日にかかわらず、宿泊日より5日前の14時までにお問い合わせいただけない場合には、一切の対応を致しかねますので予めご了承ください。

感染症対策実施中



- ・従業員の手袋着用
- ・座席の間引き
- ・備品の定期的な消毒
- ・消毒液の設置 など



自然、体験、リフレッシュ
伊豆高原の体験型温泉宿

伊豆高原学園

お申込み先
ご予約は…

大田区立伊豆高原学園

TEL. 0557-48-7815

(10:00～20:00)

お食事の追加メニューのご案内

通常のお食事の他に、追加頂けるメニューです。
詳細は施設までお問合せください。
※価格は税込で表示しております。

事前予約制

一品料理

下記メニューは予約制になっております。
ご宿泊の2日前までにお申し付けください。

魚介盛合せ (舟盛)	7,000円・10,000円
お刺身盛合せ	3,000円・5,000円
天ぷら (地魚入り)	1,000円 (1人前)
金目鯛の煮付 (切身)	1,500円 (1人前)

尚、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、
舟盛り・お刺身盛り合わせにつきましては、個別でのご提供とさせていただきます。

季節限定 10月～3月

※価格は時期によって異なる為、お問合せください。

伊勢海老 (造り・鬼殻焼) 時価5,000円～10,000円

当日注文可

一品料理

下記メニューは当日食堂でもご注文頂けます。
ご予約でも承ります。

鶏の唐揚げ	700円
豆あじの唐揚げ	500円
フライドポテト	500円
わさび枝豆	300円
アジフライ	1,000円
ご飯・みそ汁セット	200円
みそ汁単品 (2杯目以降)	150円
アイスクリーム (バニラ)	300円



事前予約制

昼食

幕の内御膳のご予約は、3日前の14時までとなります。
日替わりランチは、前日の16時までご予約を承ります。
昼食は数に限りがある為、早めの予約をお願いします。
(昼食時間 12:00～13:00)

幕の内御膳 (お刺身、揚げ物を含む4品を堪能できる御膳)	1,500円
日替りランチ (牛丼、海老ピラフ、カレーライス等を日替わり提供)	800円