



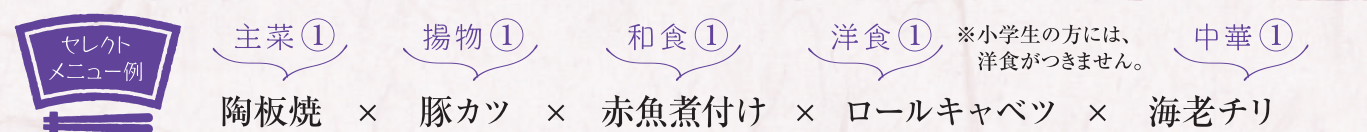
いしちょう美膳

# ご馳走セレクト

京の食彩では、主菜、揚物、和食、洋食、中華の5つのジャンルをご用意いたしました。それぞれの各ジャンルからお好きな一品を選んで組み合わせ、思い出に残るお好みの会席をおつくりいただけることでしょうか。

贅沢に取り揃えたお料理をお好みに組み合わせ！

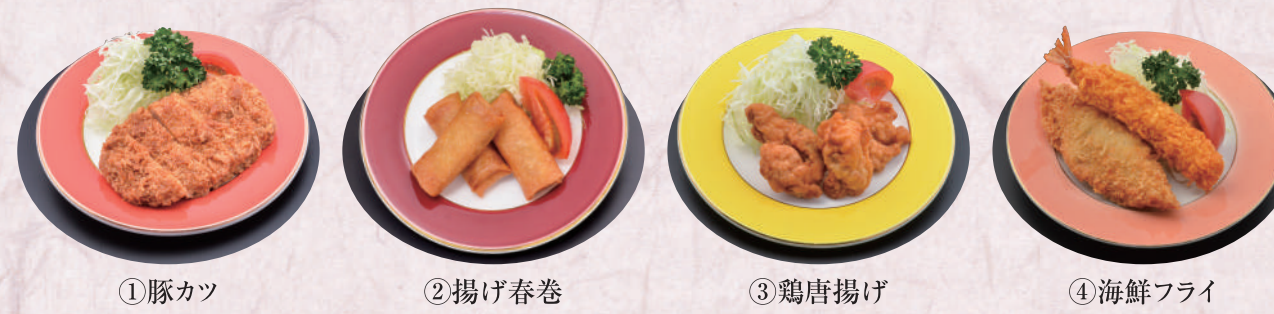
主菜、揚物、和食、洋食、中華のそれぞれ4種類の料理からお好みの一品お選びください。  
約1,000通りの組み合わせがおいしい、ご馳走セレクトです。



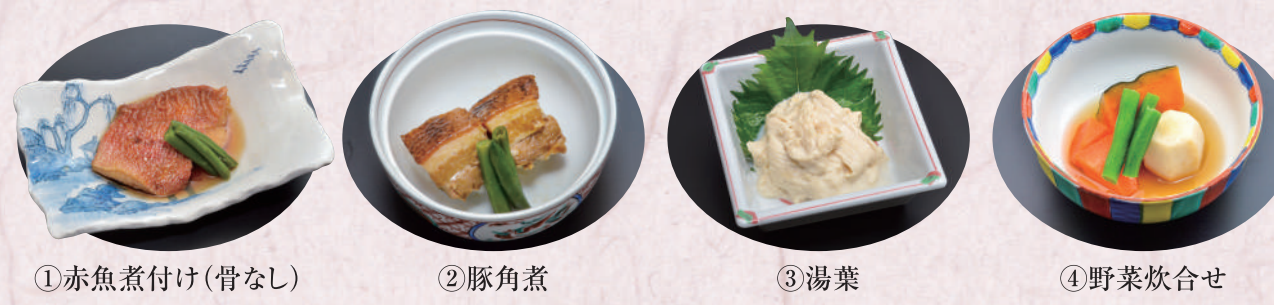
## 主菜



## 揚物



## 和食



## 洋食



## 中華



## ご飯



## 汁物



## デザート



※汁物・デザートは連泊の場合、料理内容が変わります。

# 特撰 いしちょう美膳

## 鍋料理

お肉たっぷりの京風すき焼きとだし自慢の京風よせ鍋からお選びいただけます。



### 京風すき焼き

- 牛肉(180g)
- 水菜、白菜、えのき茸、椎茸、もやし、玉葱、白葱、焼豆腐、ちくわ巻、つきこんにやく
- 生玉子 ●御飯 ●漬物 ●デザート

### 京風よせ鍋

- 魚肉類・他(鶏むね肉、海老、穴子、豚肉、鶏つくね、餅天、うどん)
- 野菜・他(水菜、白菜、白葱、人参、椎茸、えのき茸、巻湯葉、栗蕪、豆腐、マロニー)
- 御飯 ●デザート



## 特別料理

上質のお肉をお楽しみいただく京風しゃぶしゃぶと旬の食材をふんだんに使った京会席を特別にご用意しました。



### 京風しゃぶしゃぶ

- 牛肉(200g)
- 水菜、白菜、えのき茸、椎茸、白葱、人参、豆腐、巻湯葉、マロニー
- ポン酢、胡麻だれ
- 御飯 ●漬物 ●デザート

### 会席料理

- 八寸、吸物、向付(盛り三種盛り)、炊合せ、油物、蒸し物、焼物
- 御飯 ●漬物 ●デザート



※料理内容は一部変更になる場合がございます。

## 朝食料理

朝食料理は和食または洋食をご用意いたします。2日目は内容を変えてお出しいたします。



### 和食

- 朝食(1日)
- だし巻き玉子 ●昆布巻き ●鮭塩焼き
  - ロールチキン ●小鉢 ●味噌汁
  - 味付海苔 ●御飯

### 洋食

- 朝食(1日)
- オムレツ ●ほうれん草とベーコンのグラタン
  - ロースハム ●コンスープ ●サラダ
  - パン3個 ●バター、ジャム ●ジュース



※連泊の場合は料理内容が変わります。

## アレルギー対応料理



### 夕食A

- 陶板焼き(ラム肉、人参、ブロッコリー)
- 牛蒡のかき揚げ(ごぼう、にんじん、玉ねぎ、コーン)
- 鮭塩焼き(さわら)
- 白身魚フライ(シロイトダラ) ●サラダ ●ドレッシング
- 水菜のおひたし ●すまし(わかめ、えのき) ●デザート



### 和朝食A

- 鮭の味噌煮
- カレーコロッケ
- サラダ ●ドレッシング ●薬の生姜煮
- カレースープ(人参、じゃがいも)



### 洋朝食①

- かぼちゃスープ
- 仔羊のミートボール入りマトシチュー
- グルテンフリーフェットチーネ ●ヴィーガンホットケーキ
- サラダ(コールスロー、人参、ブロッコリー)
- フレンチドレッシング ●グレープジュース

アレルギー対応について (必ず最後までお読みください。)

#### メニューについて

食物アレルギーの生徒様へはアレルギー対応メニューにて対応させていただきます。本メニューは長年アレルギー対応食品を製造・販売している「辻安全食品」の製品を使用した安全に配慮したメニューです。

アレルギー対応メニューは右表の材料を使用しておりません。

特定原材料7品目アレルギー  
特定原材料に準ずるもの21品目アレルギー

小麦・蕎麦・乳製品・卵・落花生・えび・かに  
さば、さば、いか、あわび、いくら、牛肉、豚肉、鶏肉、くるみ、大豆、やまいも、まつたけ、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、もも、りんご、ごま、カシューナッツ、セラチン、アーモンド

※これら以外の食物アレルギーには対応いたしかねます。アレルギー除去食の誤配膳を防ぐため、個々のメニューの代替などは受け付けておりませんのでご注意ください。

◎留意事項 当館では、通常食とアレルギー対応メニューを同じ厨房で調理しております。そのため、空気中の浮遊など微量のアレルゲンを摂取する可能性があります。万が一、アレルギー症状が起きた際には学校様で対応できますよう、医師に処方されたお薬や注射(エピペンなど)をご持参することをお勧めいたします。

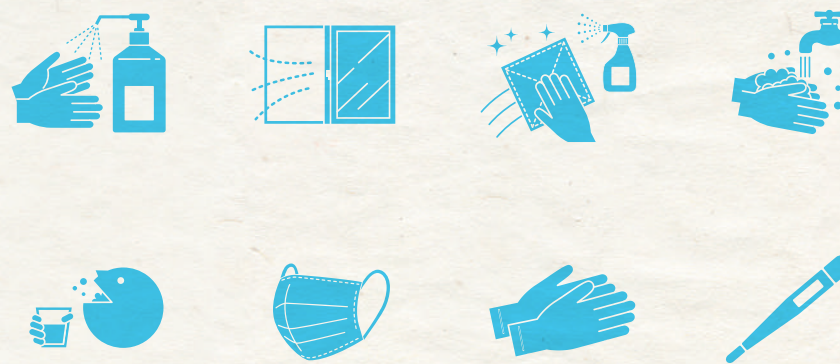
◎注意事項 アレルギー対応メニューは、特別調味料などの手配がありますので宿泊日の1ヶ月前までにご連絡をお願いいたします。

### 感染症及びノロウイルス予防対策

玄関、ロビー、会食場入口など館内各所アルコール消毒液を設置しています。

館内の適宜換気・消毒を行います。

当館スタッフは感染症に対する注意事項を徹底いたします。



手洗い、うがいの励行

マスク、手袋着用

従業員の検温、体調確認の実施と体調不良者の勤務停止

万が一新型コロナウイルス疑似感染が発生した場合は京都市の指示に従い対応させていただきます。

## 教育旅行お料理のご案内



石長松菊園  
いし ちょう しょう ぎく えん

木戸孝允旧跡

お宿 ゆいちょう

木戸孝允旧跡

お宿 ゆいちょう

www.ishicho.co.jp

石長松菊園  
いし ちょう しょう ぎく えん

www.shogikuen.co.jp

〒604-0901 京都市中京区河原町通竹屋町東入ル TEL.075-222-1101 FAX.075-231-3172

(2022年4月改訂)