

＜共催セミナー提供 弁当/スイーツメニュー＞

いずれのメニューも、北海道の名産を取り入れた本会オリジナルのお弁当として、厳選しております。

なお、甲殻類を使用しているお弁当もございますので、甲殻類アレルギーのある方はご注意ください。

また、掲載画像は実際のメニューと一部異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

ランチョンセミナーメニュー

11月12日（木） 「6仕切幕の内弁当」

- * 白飯（胡麻、梅）、北寄ご飯
- * 玉子焼き、赤魚の柚庵焼
- * 昆布巻き、わさび菜の和え物
- * 蟹爪フライ、しし唐の天ぷら
- * 海老焼売
- * ジンギスカン
- * 煮物（帆立の旨煮、人参、ブロッコリ、若草つまれ、紅あずまの甘露煮、ゆり根巾着）



11月13日（金） 「海鮮いろどり弁当」

- * イクラめし、カニめし、帆立めし
- * ザンギ、つくね串、蟹爪フライ
- * 鴨ロース、和風スパゲティ、卵焼き、小松菜浸し
- * 炊き合わせ4品
- * 北海道メロン餅



11月14日（土） 「ばらちらし寿司」

- * 北海道産ななつぼし米（酢飯）
- * 蟹のほぐし身、サーモン、海老、いくら、とびっこ、きゅうり、錦糸卵
- * 厚焼玉子
- * 生姜



11月15日（日） 「十勝若牛と蟹 御膳」

- * 北海道産ななつぼし米（白飯）
十勝若牛煮、きんぴらごぼう
- * 北海道産ななつぼし米（酢飯）
蟹、いくら、錦糸玉子
- * ホッケ塩焼き、厚焼玉子、赤蒲鉾
- * つくね煮、桜漬け、リーフレタス
- * 煮物、信田巻き、海老湯葉巻
- * 椎茸煮、人参煮、菜の花



スイーツセミナーメニュー

北海道を代表するスイーツの組み合わせ（13日と14日では異なる組み合わせ）

11月13日（金）・11月14日（土）

組み合わせの種類例

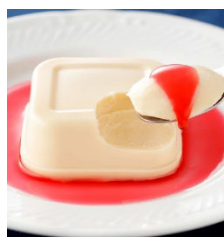
- | | |
|---------|-------------------|
| ① 六花亭 | マルセイバターサンド |
| ② 札幌農学校 | 北海道バタークッキー |
| ③ 石屋製菓 | 白い恋人（ホワイト） |
| ④ 石屋製菓 | 白い恋人ホワイトチョコレートプリン |
| ⑤ ROYCE | フルーツバーチョコレート |
| ⑥ カルビー | じゃがぼっくるほたて味 |



①



③



④



⑤



⑥

モーニングセミナーメニュー

11月14日（土）

*ぷりっとエビかつ×たまごサンド



イブニングセミナーメニュー

11月13日（金）

* 石屋製菓

白い恋人（ホワイト）12枚入り1箱

* 六花亭

マルセイバターサンド1個

