

<ランチョンセミナー弁当提供メニュー>

試食会を通じて、姫路名産をはじめ厳選した素材を使った本会特製オリジナルメニューです。
他では食することが出来ないお弁当ですので、是非、ランチョンセミナーにご参加いただきお召し上がりください。

11月12日（水） 牛すきやきと焼穴子「海さち山さち重」



- ★出汁ご飯
【姫路駅名物えきそば出汁使用】
- ★牛肉すき焼き
淡路玉葱煮
えのき茸舞茸
- ★焼穴子
- ★パプリカみどり豆
- ★煮物椎茸大根がんも人参いんげん

11月13日（木） 瀬戸内鯛ちらしのいどり和膳



- ちらし寿司
- 瀬戸内鯛の切り身刻み椎茸
- 丹波黒豆刻み生姜はじかみ木の芽
- 煮物姫路蓮根蒟蒻さつま芋
- 姫路城型人参南瓜スナップエンドウ
- 淡路産玉葱焼き鶏ももの照り焼き花蓮根
- 玉子焼き
- みどり豆
- 大根なます刀豆の花
- 播州手延べそうめん揖保乃糸サラダ
- 小松菜
- ひじき煮

11月14日（金） 味御膳



- 花形赤飯白ご飯巻寿司いなり寿司
- 揚げ物南瓜天蓮根天
- 紅生姜天竹輪磯辺揚げ
- 煮物南瓜蓮根煮人参
- 蛸やわらか煮
- 但馬牛煮付ごぼう
- 大根なます胡瓜の酢の物
- 播州手延べそうめん揖保乃糸サラダ
- 県産黒豆煮
- 淡路鶏タレ焼・淡路産玉ねぎ焼き
- 花蓮根

11月15日（土） タコと穴子の二色旨飯弁当



- 蛸めし
- 蛸柔らか煮
- 大根酢漬け赤パプリカだし飯
- 焼穴子めし
- 焼穴子錦糸玉子枝豆
- はじかみだし飯
- 煮物（あんかけ）
- 海老剥き身大根人参南瓜
- 鰯西京焼き花蓮根
- だし巻玉子
- 鶏照焼大根なますパセリ
- 刀豆の花レモンライス

<スイーツセミナー提供メニュー>

姫路銘菓を厳選した本会オリジナルのスイーツ組み合わせです。スイーツセミナーにご参加いただき、各種銘菓をご堪能ください。いずれのお菓子も永く営まれ美味しさ自慢の銘菓揃です。

11月13日(木)



- ★やっぱり姫路（常盤堂製菓）播州かりんとう
- ★名城一の丸最中（日進堂本舗）もなか
- ★創作銘菓至宝（KINEYA）
- ★姫路っ子（播磨わたなべ）白あん饅頭
- ★姫さんさん（江戸屋）みるく饅頭

11月14日(金)



- ★そばかりんとう（常盤堂製菓）播州かりんとう
- ★いっぶくせんべい（アリモト）おかき8種
- ★抹茶ケーキ（大陸）抹茶と小豆のケーキ
- ★黒田官兵衛兵糧餅（伊勢屋本店）くるみ餅
- ★ええまん（御菓子司橘屋）饅頭

<モーニングセミナー提供メニュー>

野菜や玉子など朝食として食べやすいサンドイッチ・ロールサンド形式でのメニューをご用意します。モーニングセミナーにご参加いただき、朝からリフレッシュして1日をスタートしてください。

11月14日(金) サンドイッチ（アップルジュース）



- ・タマゴサラダ、トマト、レタス
- ・ローストンカツ、レタス
- ・タマゴサラダ、ハム、レタス
- ・ツナサラダ、茹卵、レタス
- ・テリヤキチキン、レタス

11月15日(土) サンドイッチ（オレンジジュース）



- ・パストラミポーク、チーズ、レタス
- ・ロースカツ、レタス
- ・ハム、タマゴサラダ、レタス
- ・ロールパン、ハム、チーズ、レタス

<イブニングセミナー提供メニュー>

ピタースイートなダークチョコレートの味わいを、カカオの香る軽やかなラングドシャと共に。チョコレートを練りこんで焼き上げたラングドシャでダークチョコレートをサンドしたクッキーとミルクチョコレートのまろやかで風味豊かな味わいを、軽やかな食感でやさしい甘みのラングドシャと共に。チョコレートを練りこんで焼き上げたラングドシャでミルクチョコレートをサンドしたクッキー

11月13日（木） GODIVA「ラングドシャークッキーアソート」

