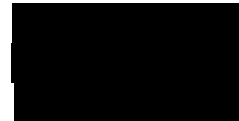


77期HR合宿通信5号

～グルメ～



通信係



2023/10/12

北海道観光 PR
キャラクターキョんちゃん

出発まで2週間を切りました！通信第5号は、グルメ！ホテルの食事（バイキング）もおいしそうです。札幌で何を食べるか悩みますね。

行程

10/24	伊丹/関空発	→	新千歳着	→	農家着	ファームステイ	農家泊
10/25	農家発	→	旭山動物園				サホロリゾート泊
10/26	ホテル発	→	アウトドアクッキング（チキンチーズグリル・パン・コーンスープ）				サホロリゾート泊（学年レク）
		→	アクティビティ（然別湖ネイチャーセンター）				
10/27	ホテル発	→	札幌着（班別行動）	→	新千歳集合		伊丹着

海鮮



ジンギスカン



日本海・太平洋・オホーツク海に囲まれる北海道は、道内のどのエリアを訪れても鮮度抜群の海鮮を味わえるのが魅力です。

カニ、イクラなどの高級食品が提供される大衆向けチェーン店も多く、豪華な海鮮丼やお寿司がリーズナブルな価格で食べられます。

さらに、札幌、函館などの観光都市では魚市場が市内中心部にあるため、滞在先から徒歩で向かえるのも嬉しいポイント！市場の活気を感じながら、お土産用の海産物を探すのもよいですよ。

全国でも続々と専門店が増える「ジンギスカン」。マトンやラムなどの羊肉を鉄板で焼く料理で、家庭料理だけでなくバーベキューなどイベントの場でも欠かせません。

北海道内にはジンギスカンのお店が多数ありますが、中でも1954年創業の【**だるま**】は長年地元民から愛されるお店です。新鮮なお肉と秘伝のタレ、そして自宅のようなほっと落ち着く雰囲気が親しまれています。

山小屋を意識した【**生ラムジンギスカン山小屋**】も札幌に訪れるならぜひ立ち寄りおきたいお店です。羊肉だけでなく、北海道内でもなかなか味わえないエゾシカ肉を提供しています。

2023年度グリーン期 修学旅行ご夕食 メニュー

1日目

- 生ハムとモッツアレラチーズ
- マグロのお造り
- オニオンスープ
- 味噌汁（サーバー・乾貝）
- 鱈のフライ
- ホタテのバター焼き
【実演舞台料理】
- ローストビーフ
- 骨なしフライドチキン
- ジンギスカン（豚肉）
- ナポリタンスパゲティ
- 椀子ざるラーメン
- 麻婆豆腐
- 黒豚焼売
- 焼鳥（たれ）
- ソースヒレカツ
- ポテトグラタン
- ペンのサラダ
- 野菜サラダ

白飯（北海道産一等米ななつぼし）

- 特製デザート 2種
- 本日のフルーツ
- 烏龍茶
- ジュース 1種

2日目

- ビーフマリネ
- サーモンのお造り
- ミネストローネ
- 味噌汁（サーバー・乾貝）
- 赤魚のオープン焼き
- コーンクリームコロッケ
【実演舞台料理】
- 海老の天ぷら・舞茸の天ぷら
- フランクソーセージ
- 十勝豚井風炒め
- タコ焼き
- 椀子うどん
- 棒餃子
- 若鶏南蛮
- 磯辺もちみたらし掛け
- 鱈の照り揚げ
- ジャーマンポテト
- さつま芋のサラダ
- 野菜サラダ

白飯（北海道産一等米ななつぼし）

- 特製デザート 2種
- 本日のフルーツ
- 烏龍茶
- ジュース 1種

グルメ特集!!

ラーメン

北海道では味噌バターラーメンが有名！コーンもよく入っている！

スープカレー

発祥の地である北海道はスープカレーの激戦区！野菜がゴロゴロ！

ザンギ

北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」と呼ぶ！揚げる前に甘辛いタレに漬け込むのが特徴！

ホテルでの夕食（ビュッフェ）のメニューです。成分表示されているので、アレルギーのある人は、自分で注意してください。