

ホテル東日本宇都宮 お食事コース

*写真はイメージです。メニューは変更になる場合がございます。また、栄養価計算は目安となります。



イタリアン「フォンターナ」

カロリー /1,235 蛋白質 /37.5 塩分 /4.8

ドリンクで使用する砂糖・ミルクは計算外
ドリンクはコーヒーで計算

- ・サラダ仕立ての前菜 蜜柑ドレッシング
- ・あさりの白ワイン風味スパゲッティ”ボンゴレビアンコ”
- ・白身魚のソテー 彩り野菜添え
- ・赤ワインの薫りをのせたバルサミコソース
- ・鶏もも肉のグリユ 温野菜添え
- ・トマトと香草のレモンオリーブオイルソース
- ・パン2種
- ・シャーベットとフルーツの盛り合わせ
- ・ドリンク コーヒー又は紅茶



中国料理「黄河（こうが）」

カロリー /805 蛋白質 /40.0 塩分 /6.4

お粥には国産米を使用

- ・素菜蛋花湯
- ・野菜と卵のスープ
- ・白灼三鮮
- ・帆立・烏賊・有頭海老の湯引き フィッシュソース
- ・時菜扣肉
- ・国産豚肉の柔らか煮 温野菜添え
- ・明火白菓粥
- ・干し貝柱入り中華粥 薬味を添えて
- ・杏仁&蛋糕
- ・クコの実の杏仁豆腐&中華カステラ



生簀割烹「漁火（いさりび）」

カロリー /883 蛋白質 /51.0 塩分 /6.0

白飯には栃木県産高根沢コシヒカリを使用
御造りで使用する醤油は計算外
天汁は摂取想定量で計算

- 一、先付け 本日の小鉢二種
- 一、御造り 鮪小角造り 日光湯葉刺
- ・本日の白身魚野菜巻 甘海老刺 妻一式
- 一、焼き物 本日の白身魚柚子味噌焼 酢取り生妻
- 一、天麩羅 海老 白身魚大葉包み揚げ 季節の野菜二種 天汁
- 一、煮物 肉豆腐 長葱 占地 青味
- 一、酢の物 芽株酢 蛸 レモン 薬味 ポン酢
- 一、御食事 白飯
- 一、漬け物 二種
- 一、止め椀 青さ海苔入り味噌汁

