

＜いずれも神戸の食材や名産を盛り込んだ本会特製のお弁当です＞

■ 11月23日：ランチョンセミナー弁当

「神戸牛すき焼き重」

神戸牛すき焼き重



世界のブランド「神戸ビーフ」を御用したすき焼きの聖地です。淡路玉葱は皮の付いたままオーブンで焼いたのち、炊き上げることで甘さをギュッと閉じ込めたひと手間かけた美味しさです。

★お品書き  
★出汁飯  
★神戸牛肉  
★淡路玉葱  
★(天)なめぎ  
★のり  
★アボカド  
★トマト  
★小松菜

■ 11月24日：ランチョンセミナー弁当

「鯛ほぐし飯と  
ぶつ切り蛸の海鮮重」

鯛ほぐし飯とぶつ切り蛸の海鮮重



鯛ほぐし身を敷き詰めた風味豊かな鯛めしの上に煮込みのタコのぶつ切りを入れた地元感溢れた逸品です。

【お品書き】  
★瀬戸内鯛めし  
★蛸のぶつ切り煮  
★節米たまご 海老  
岩芽煮 銀杏串  
白胡麻  
銀杏切り大根漬け  
★煮物 大根 南瓜  
人参 いんげん

■ 11月25日：ランチョンセミナー弁当

「神戸ワインのゴロっとお肉の  
ビーフシチューランチ」

神戸ワインの  
ゴロっとお肉の  
ビーフシチューランチ



【お品書き】  
★ビーフシチュー (神戸ワイン入)  
人参 フロウダー  
ポテトフライ  
★海鮮ピラフ  
海老 きのこと 赤パプリカ  
バターピラフ  
★海老フライ  
★イタリアンサラダ  
★パスタのバスタ  
★かじ風味漬物 南瓜  
★スナップエンドウ

地元神戸ワイン入りのビーフシチューに、よく合う海鮮ピラフをご用意。

<スイーツはいずれも神戸で有名な洋菓子店のスイーツ（焼き菓子）です>

■ 11月23日：スイーツ

「FREUNDLIEB ダブルスイート（ミックスクッキー・パイ）」



■ 11月24日：スイーツ

「ケーニヒスクローネ 3種類のフレーバーが入っている「ひとくちフルーツパイ」



■ 11月25日：モーニングセミナーサンドイッチ

「ミックスサンド」

（カツ・タマゴ野菜・テリヤキチキン等）



## ■ 11月23日：イブニングセミナー

セミナー終了後、同会場内スペースを利用して、立食での懇談会形式となります。  
夕方からの開催ということもあり、ビール・ワインをはじめ各種オードブルメニューをご堪能ください。

※懇談会参加者はセミナー聴講者に限る



<メニュー例>