

夕食 5月～9月



- 鍋物 すき焼き、国産牛 50g、白菜、長ネギ、白滝、割り下
- 魚料理 海老フライ（2本）、ナポリタン、レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 名物 日光湯波の刺身、わかめ、出汁醤油
- 鉢物 玉子豆腐、抹茶素麺、なめこ、出汁
- 汁物 味噌汁、長ネギ、油揚げ
- 御飯 栃木県産コシヒカリ
- デザート ショートケーキ、ホイップクリーム、カットオレンジ

夕食 10月～12月



- 鍋物 すき焼き、国産牛 50g、白菜、長ネギ、白滝、割り下
- 魚料理 海老フライ（2本）、ナポリタン、レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 名物 日光湯波の刺身、わかめ、出汁醤油
- 鉢物 茶碗蒸し、抹茶素麺、なめこ、出汁
- 汁物 味噌汁、長ネギ、油揚げ
- 御飯 栃木県産コシヒカリ
- デザート ショートケーキ、ホイップクリーム、カットオレンジ

朝食 通年

- 焼八寸 焼き鮭、玉子焼、昆布佃煮
- 鍋物 手作り豆腐、出汁醤油
- サラダ ロースハム（2枚）、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 煮物 肉じゃが、豚肉、ジャガイモ、人参、玉葱
- 御飯 栃木県産コシヒカリ
- 汁物 味噌汁、かんぴょう、厚揚げ
- デザート ヨーグルト、ブルーベリーソース



★共通テーブル調味料（夕・朝とも） フレンチドレッシング、ソース のみ

2025年11月より、御飯は「栃木県産とちぎの星」を使用します。
「とちぎの星」は皇室の大嘗祭で使用された最高級米です。