

「天の川」ビュッフェ 秋の献立

※ 食材の仕入れ状況により、献立の変更がある場合がございます ※

調理長おすすめのお召し上がり方

*お料理は全てご自由にお召し上がり頂けますが、お楽しみ方のひとつとしてご参考にして頂ければ幸いです。

「榛名」コース (和食中心)

料理名	
前菜	秋の前菜盛り合わせ
中皿	ズワイガニ
吸い物	海老真薯
お造り	マグロ・ギンヒカリ・刺身こんにゃく
蒸し物	茶碗蒸し
揚げ物	舞茸・海老・さつまいもの天ぷら
鍋物	すき焼き
食事	舞茸釜飯
水菓子	ケーキ類 (ショーケース)

「赤城」コース (洋食中心)

料理名	
冷オードブル	ムール貝白ワイン蒸し、他
温オードブル	アワビのソテー
サラダ	季節の野菜
スープ	金目鯛のアクアパッツァ
魚介メイン	ズワイガニ
肉メイン	ローストビーフ
食事	しらすとトマトのパスタ
デザート	ケーキ類 (ショーケース)

アラカルト (お好みで)

ライブキッチン

ローストビーフ
アワビのソテー
季節のピザ・パスタ
金目鯛のアクアパッツァ
舞茸釜飯
こんにゃく麺の冷やし中華
海老焼売・蟹焼売
海老とイカのチリソース炒め
天ぷら
海老真薯

料理コーナー

すき焼き
ズワイガニ
お造り
棒棒鶏
ムール貝白ワイン蒸し
チキン南蛮
グラタン
ローストポーク
ピンチョスイタリア風
キッシュ
握り寿司盛り合わせ
もつ煮
茶碗蒸し
秋の前菜盛り合わせ
秋野菜の和え物
アジ南蛮漬け
桑・絹うどん
いなり寿司
ほうれん草胡麻和え
漬物3種

キッズコーナー

ハンバーグ
玉子焼き
海老フライ
焼きそば
ポテトフライ
ソフトドリンク

ご飯コーナー

白ご飯
天坊特製カレー
パン
赤だし味噌汁
ピリ辛雑炊

その他、サラダコーナー、デザートコーナー、ドリンクコーナー