

「天の川」ビュッフェ 夏の献立

※ 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	
③③ 前 菜	夏の前菜盛り合わせ
①⑥ 中 皿	スワイガニ
⑥ 吸い物	海老しんじょ
①⑦ お造り	マグロ・サーモン・こんにゃく
③② 蒸し物	季節の茶碗蒸し
④④ 揚げ物	舞茸・野菜の天ぷら
②① 鍋 物	すき焼き
①⑨ 食 事	舞茸釜飯
④① 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	
②④ オードブル	ムール貝白ワイン蒸し、他
⑦ 温オードブル	アワビのソテー
②⑩ サラダ	季節の野菜
⑨ スープ	金目鯛のトマトスープ
⑥ 魚介メイン	スワイガニ
① 肉メイン	ローストビーフ
③ 食 事	ジェノベーゼフィジリパスタ
④① デザート	ケーキ類 (ショーケース)

アラカルト (お好みで)

オープンキッチン

- ② マッシュポテト
- ④ 上州こんにゃくラーメン
- ⑤ 舞茸釜飯
- ⑥ 季節のピザ
- ⑩ 海老焼売・海老餃子
- ⑪ もつ煮
- ⑫ 海老チリ

料理コーナー

- ①⑨ 握り寿司盛り合わせ
- ②② チキン南蛮
- ②③ ピンチョス イタリア風
- ②⑤ ささみと水菜の柚子胡椒合え
- ②⑥ アボカドのグラタン
- ③④ ほうれんそう胡麻和え
- ③⑤ こんにゃくしそ和え
- ③⑥ 枝豆塩茹で
- ③⑦ 漬物3種
- ③⑧ 桑・鍋うどん
- ③⑨ 鱧のサクサク揚げ
- ④③ プチいなり寿司
- ④④ 牛筋と野菜の味噌煮込み

キッズコーナー

- ②⑦ ミートボール
- ②⑧ 玉子焼き
- ②⑨ 海老フライ
- ③⑩ チキンナゲット
- ③① ポテトフライ
- ④② ソフトドリンク

ご飯コーナー

- ③⑬ 白ご飯
- ③⑭ ビーフカレー
- ③⑮ ピリ辛雑炊
- ③⑨ 赤だし味噌汁

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

配置場所 (番号は料理のある場所になります)

オープンキッチン

料理コーナー

通路側料理

ご飯コーナー

①～⑫

②②～④④・④③・④④

①⑦～②⑩

①③～①⑥