

# 「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    |                |
|--------|----------------|
| ③③ 前 菜 | 秋の前菜盛り合わせ      |
| 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 | キノコの茶碗蒸し       |
| ④④ 揚げ物 | 舞茸・ミョウガ・海老の天ぷら |
| ②① 鍋 物 | すき焼き           |
| ⑤ 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    | 金目鯛とキノコのスープ   |
| ①⑧ 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    | キノコのパスタ       |
| ④① デザート  | ケーキ類 (ショーケース) |

## アラカルト (お好みで)

### ライブキッチン

- 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
- ⑫ 海老チリ

### 料理コーナー

- ①⑨ 握り寿司盛り合わせ
- ①① もつ煮
- 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 かぼちゃのグラタン
- ③④ モロヘイヤ胡麻和え
- 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 いわしのカボス漬け
- ④③ プチいなり寿司
- ④④ 牛筋煮込みおでん風

### 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

- ①③ 白ご飯
- ①④ ビーフカレー
- ①⑤ 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)

ライブキッチン

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