

# 「天の川」ビュッフェ 春の献立

※ 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	春の前菜盛り合わせ
中 皿	スワイガニ
吸い物	海老真薯
お造り	マグロ・ギンヒカリ・こんにゃく
蒸し物	茶碗蒸し
揚げ物	舞茸・南瓜・海老の天ぷら
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	スワイガニ
肉メイン	ローストビーフ
食 事	キノコのパスタ
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  
こんにゃくラーメン  
海老焼売・海老餃子  
海老チリ  
天ぷら

### 料理コーナー

すき焼き  
スワイガニ  
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  
ロースト豚と地場野菜  
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  
鰯梅煮  
春野菜と赤城鶏蒸し  
こんにゃく味噌和え  
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 焼きそば  
玉子焼き ポテトフライ  
海老フライ ソフトドリンク

### ご飯コーナー

白ご飯 赤だし味噌汁  
ビーフカレー 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