

「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・タイ
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	スワイガニ
肉メイン	ローストビーフ
食 事	季節のパスタ
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
こんにゃくらーめん
ちまき・海老餃子
海老チリ
天ぷら
お吸い物

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
ロースト豚と揚げ野菜
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
冬の前菜盛り合わせ
鯛の竜田揚げ
鯿南蛮漬け
桑・鍋うどん
いなり寿司
ほうれん草胡麻和え
ふきのとう味噌

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
天坊特製カレー プリ辛雑炊
パン 漬物3種

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