

「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。

「和食」コース

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・南瓜
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)

「洋食」コース

料理名	
アミューズ	ピンチョス イタリア風
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	上州牛ビーフシチュー
魚介メイン	ズワイガニ
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
上州牛ビーフシチュー
舞茸釜飯
こんにゃくらーめん
海老焼売の盛り合わせ
地場野菜の海鮮炒め
天ぷら
お吸い物

料理コーナー

すき焼き
ズワイガニ
お造り
小松菜とキノコの煮びたし
ムール貝白ワイン蒸し
チキン南蛮
季節のグラタン
豚しゃぶと揚げ野菜
ピンチョスイタリア風
キッシュ
握り寿司盛り合わせ
上州名物もつ煮
茶碗蒸し
前菜盛り合わせ
栗とサツマイモの白和え
サンマ柚子煮
桑・鍋うどん
いなり寿司
ほうれん草胡麻和え
舞茸さつま揚げ

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
エビフライ 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