

# 「天の川」ビュッフェ 冬の献立

※ 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	冬の前菜盛り合わせ
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・さつまいも
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  
カニシュウマイ・エビギョウザ  
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  
小松菜のお浸し  
ムール貝白ワイン蒸し  
チキン南蛮  
季節のグラタン  
ローストポーク・揚げ野菜  
ピンチョスイタリア風  
棒棒鶏  
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  
カニみぞれ寄せ  
フグ一夜干し  
桑・鍋うどん  
いなり寿司  
湯葉利休和え  
冬野菜の黒酢

### キッズコーナー

ハンバーグ  
玉子焼き  
エビフライ  
焼きそば  
ポテトフライ  
ソフトドリンク

### ご飯コーナー

白ご飯  
天坊特製カレー  
パン  
赤だし味噌汁  
つみっこ汁  
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