

「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 盤 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
冷オードブル
温オードブル
サラダ
スープ
魚介メイン
肉メイン
食 事
デザート
ピンチヨス イタリア風
ムール貝白ワイン蒸し、他
アワビのソテー
季節の野菜
上州牛ビーフシチュー
ズワイガニ
ローストビーフ
季節のパスタ
ケーク類（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 いなり寿司
ピンチヨスイタリア風
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
ローストポーク・揚げ野菜 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
つみつこ汁
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