

# 「天の川」ビュッフェ 夏の献立

※ 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 | 夏の前菜盛り合わせ         |
| 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・刺身こんにゃく |
| 蒸し物 | 茶碗蒸し              |
| 揚げ物 | 天ぷら               |
| 鍋 物 | すき焼き              |
| 食 事 | 握り寿司              |
| 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   |
| オードブル | 海老焼売          |
| 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 | 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  
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  
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  
スワイガニ  
お造り  
前菜盛り合わせ  
小柱のマリネ  
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  
かぼちゃキッシュ  
握り寿司盛り合わせ  
上州名物もつ煮  
茶碗蒸し  
モロヘイヤとオクラお浸し  
とうもろこし  
枝豆  
桑・絹うどん  
いなり寿司  
とうもろこし真薯  
冬瓜と白きくらげの梅酢

### 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 つみっこ汁  
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