

「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	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	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

お造り
上州名物もつ煮
ピンチョスイタリア風
季節のピザ
鶏唐揚げ
季節の野菜の海鮮炒め
舞茸釜飯
いなり寿司
こんにゃくらーめん
桑・絹うどん

フェア料理

岩魚のカルパッチョ
上州豚と秋野菜のボン酢掛け
赤城鶏のクリーム煮
湯葉きのこかぼちゃグラタン
トマトのカプレーゼ
ポレンタ 茄子の上州焼き
ほうれん草の胡麻和え
焼きキャベツと地場きのこ
地場野菜の棒棒鶏
冷やし焼きリンゴ

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 ちくわチース揚げ

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