

夕食

2016

清里

セミナーハウス 11~1月メニュー



ビュッフェを楽しもう!



宿泊者数によって提供方法が変更になります。20名以上:ビュッフェスタイル 20名未満:テーブルセットスタイル



盛付け例



メニュー



前菜・副菜

サラダ等2品
洋の副菜2品
和の副菜2品
揚げ物



メインディッシュ



ご飯・スープ1品



本日のデザート2品

★下記メニューから日替わりで提供します。

【前菜・副菜】

- サラダ … 高原野菜サラダ・カニ風味のサラダ仕立て
- 洋・中の副菜 … サーモンクリームパスタ・ラビオリ・パスタ料理・ビビンバ風和え物
- 揚げ物 … 豆腐ナゲット・揚げタコボール・チーズグラタンスティック・ワカサギのエスカベッシュ
- 和の副菜 … きんぴらごぼう・千切り大根の五目炒め煮・大根のそぼろ煮・小松菜のおひたし・荒野豆腐の玉子綴じ・鶏肉八幡巻き

【メインディッシュ】

- 若鶏のソテーハニーマスタードソース(ブロッコリーとニンジングラッセ)
- 和風ハンバーグステーキ(彩り野菜ソテー)
- ポークカットマトチーズ焼デミグラスソース(ジャーマンポテト)

【スープ】

- ミネストローネ・きのこクリームスープ・けんちん汁