

夕食

2017

清里

セミナーハウス

5~7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

★下記メニューから日替わりで提供します。



前菜・サラダ

和・洋・中の副菜

メインディッシュ

ご飯・スープ1品

本日のデザート2品

【前菜・副菜】

サラダ …

洋・中の副菜 …

和の副菜 …

【メインディッシュ】

豚肉のカツレツ

チキン香草焼き

【スープ】

日替わり味噌汁・スープ

高原野菜サラダ

シューマイ・粽・海老餃子・春巻き・チーズフライ・ぽてともち・

チリソース・回鍋肉・チンジャオロース・トマト煮・クリーム煮・

酢豚

白和え・菜の花和え・わさび菜和え物・肉じゃが・ひじき煮

たこのから揚げ・つくね・手羽先・季節野菜の煮物

白身魚のピカタ