

## ミシガンナイトディナーbuffet料理

鶏腿肉のロースト タンドリーチキン風味

スペアリブのBBQスタイル

低温ローストビーフ

小鮎のフリット

鱸のアクアパッツァ

豚肩ロースの低温調理

牛肉とウインナーのプロシエット

冬瓜の冷たい含め煮

丁字麩と長ネギのからし和え

鰻のひつまぶし 昆布茶とわさび添え

パスタ（マリナーラソース）

本日の冷製スープ

特製ビーフカレーと夏野菜を添えて

滋賀県産近江米

パン3種

季節のオードブル5種

蒸し鶏のスイートチリソース スモークサーモン

ライスサラダ シーフードマリネ

ラタトゥイユ 鱧の落としとじゅんさいのコンソメゼリー寄せ

トルティーヤ タコス風

サラダパナッシェ

サラダトッピング

ドレッシング4種

漬け物（まぜちがい菜・きゅうりの浅漬け）

デザート

自家製プリン グレープゼリー

ワッフル ショートケーキ プチシュー

フレッシュフルーツ2種

デザート実演コーナー：ワッフル 滋賀県産メロンのコンフィチュールとメロンアイス添え  
ソフトドリンクバー（コーヒー／紅茶含む）



※写真はイメージです。

※食材の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。