

2018. 9. 10. 11月期 ミシガンディナーbuffe メニュー

鶏もも肉のロースト 山賊焼き風
仔羊のチリンドロン
アルボンディガス (スペイン風肉だんご)
厚切りローストポーク
サーモンのムニエル アーモンドバターソース
シーフードとキノコのアヒージョ
サンマの竜田揚げ タルタルソース添え
牛モモ肉低温ローストビーフ
滋賀県産野菜と赤コンニャクの炒め物
秋の味覚の茶碗蒸し
地中海風シーフードパエリア
パスタ (クリーム系)
パンプキンスープ
特製ビーフカレーと秋野菜を添えて
滋賀県産近江米(新米)と佃煮
パン 3種

季節のオードブル 5種

(ほぐし蒸し鶏スイートチリ オイルサーディンとジャガイモのサラダ
サラダビーンズマドリード風 シーフードマリネ スパニッシュオムレツ)

サラダパナッシェ

サラダトッピング (胡瓜・トマト・カイワレ大根・粒コーン・ブロッコリー・
クルトン・ベーコン・粉チーズ)

ドレッシング(フレンチ・和風・サウザン・シーザー)

カボチャサラダ

漬け物(白菜漬・しば漬)

デザート (自家製プリン・フィナンシェ・プチシュー・シートケーキ・杏仁豆腐・
ティラミス・栗とクリームチーズの焼き菓子・フルーツ2種)

ソフトドリンクバー(コーヒー／紅茶含む)
(コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶)



※イメージ

※日により内容が若干異なる場合がございます

※メニュー内容はシーズン毎の入替えとなります。