



Christmas MENU

(2025年12月20日・21日・24日)

【冷製料理】

- ・カリフラワーとコンビーフのサラダ ・ スモーク鴨ロース
- ・たんサラダ ・ さば竜田の香味だれ ・ マグロの炙り
- ・鶏ダイスバンバンジー ・ ポテトサラダ
- ・サラダパナッシュ (豆サラダ/ブロッコリー/粒コーン)
- ・ドレッシング(和風/シーザードレッシング/イタリアンドレッシング)

【温製料理】

- ・レタスとパンチェッタのオイル炒め ・ シュクメルリ バケット付き
- ・あんこうとあさりのアクアパッツァ
- ・豚肩ロースカツ デミグラスソース ・ カニクリームコロッケ
- ・サーモンの味噌チーズ焼き ・ ベーコンとナスの和風パスタ
- ・丸鶏ロースト/手羽先フライドチキン

【アメリカン料理】

- ・ペパロニピザ ・ チリコンカン ・ チーズハンバーグ
- ・スマイルポテト/シューストリングポテト
- ・ジャンバラヤ ・ ガンボスープ ・ アメリカンステーキ

【ご飯、パン】

- ・滋賀県産キヌヒカリ
- ・ミシガンオリジナルカレー ・ 福神漬
- ・パン2種 (クロワッサン、ミルクチョコ)

【デザート】

- ・ゆずとホワイトチョコレートノケーキ
- ・滋賀県産卵を使った自家製プリン
- ・チーズケーキ (山田牧場) ・ 生チョコケーキ (山田牧場)
- ・チョコシュークリーム ・ 生どら焼き ・ 洋なしタルト ・ オペラ
- ・フルーツ ぶどう (フローズン) ・ コーヒーゼリー (フェッテ)
- ・ノエルケーキ 2種 ・ クリスマスケーキ