

2025年10月 ブッフェメニュー（ハロウィン）

【冷製・温製料理】

- ・たんサラダ・鶏のダイスバンバンジー
- ・さばのエスカベッシュ・イカリングのマリネ
- ・サラダパナッシェ
(粒コーン、ブロッコリー、豆サラダ)
- ・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)
- ・鶏もも肉の油淋鶏・赤魚のアクアパッツァ
- ・豚肩ロースのオープン焼き 蜂蜜と4種のナッツ
- ・白身のフリット
(ハロウィンフェア)
- ・ハロウィンポテト・カボチャのシチューグラタン
- ・カボチャピザ・チーズハンバーグ・デミグラスソース
- ・ブラック焼きそば・カボチャのマリネ・パンプキンサラダ
- ・冷製パンプキンスープ・ハロウィンパエリア
- ・ケサディア・かぼちゃとチーズのはさみ揚げ

【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（クロワッサン・カボチャパン）

【デザート】

- ・カボチャのタルト・チーズケーキ（山田牧場）
- ・チョコシュークリーム・安納芋ケーキ
- ・2種のロール（アップル・チョコバナナ）・山田牧場牛乳
- ・かぼちゃプリン（山田牧場）・ブドウゼリー（ナタデココ MIXベリー）
- ・水まんじゅう（紫イモ）・フロズンフルーツ（ぶどう）
- ・ハロウィンジェラート・チョコ（飾り）