

ナチュラルランチバイキング 二十二年 春のお品書き

惣菜

清里風の惣菜四種

(インゲンゴマ和え・菜の花からし和え・うの花と松茸の和え物など)

手巻き寿司

桜エビのちらし寿司

サラダバー

胡瓜、ミックス野菜、ミニトマト、大根サラダ

鉄板焼き

牛カツステーキ和風おろしソース

揚げ立て天麩羅

旬の野菜二種

本日の温製料理七種

豚角煮のいもあんかけ、和風パスタ、湯豆腐

大根と厚揚げのエビあんかけなど

竈料理

豚汁、カニのお吸い物、甲州名物ほうとう汁

麺処

そば、うどん、薬味四種

ご飯

白米

香の物

旬の漬物二種

デザート五種

コンポートゼリーよせ、白玉だんご(きなこ・黒ゴマ)など

※季節等によりメニューは変更する場合がございます。

清里ハイランドパーク 料理長 瀬川孝博