

【ディナーbuffet】

パフォーマンス

- 和牛サーロインローストビーフ
- ラムと塩漬け豚の鉄板焼き
※各種ソース(柚子マスタード、辛味噌、甜麺醤、ジンギスカンタレ、フルールドセル)
- しらすのフラムクーヘン
- ジャンボハムカッティング

温製、冷製

- ショートパスタ ●板春雨 ●キャベツと彩野菜のペペロンチーノ
- トムヤンクン風スープ
- 国産豚ゴールデンポークのシュニッツェル スパイシーなパプリカとトマトソース
- トリユフ薫る鶏胸肉のオープン焼き ●白身魚のバブール 桜色のソース
- 和牛のザウアーブラーテン ●ジャーマンポテト風ニョッキ
- 和牛のアウフラウフ ●ニシンのマリネ
- かつおのカルパッチョ 菜の花のグリュネソーセ
- オバツダ ●パテ、テリーヌ
- サラダ各種 ※各種ドレッシング
・菜の花とオレンジのサラダ ・たけのことキャベツのサラダ
・紅芯大根のマリネ ・アスパラときのこのマリネ
・ジャーマンポテトサラダ
- チーズ盛り合わせ ●カリフラワースープ ●和牛ビーフカレー
- 牛すじ甘つゆぶっかけうどん、そば

監修メニュー

【和食 むさし野】

- 握りずし ●変わり稻荷 ●桜香るゴールデンポークしゃぶしゃぶ
- 菜の花の天ぷら、シラウオと三つ葉のかき揚げ天茶づけ

【中国料理 古稀殿】

- よだれ豚 ●あんかけ蒸し麺 (海の幸と野菜の塩味あんかけ、鶏肉の豆鼓あんかけ)

- パン ●デザート
- 氷菓
・カシスシャーベット
・ゆずシャーベット
・オレンジシャーベット
・北海道ミルクジェラート