

ディナーバイキング 献立表

平成二十七年

当日一部変更有り

造里

間八・鮪・サーモン
牡丹エビ・鯛（姿作り）

握り

穴子 天むす 玉子
サラダ巻

冷皿

コールドポーク
海鮮カルパッチョ
季節のサラダバー

海老チリ

麻婆豆腐

グラタン

カツペリーニスパ

三河豚角煮

烏賊めし

串もの三種・豚串カツ

飛騨コンロの炭火烧

蒸籠蒸し

餃子

鮫肝ポンズ

落花生豆腐

海月和え物

鰻巻玉子

豚巻葱串焼き

旬魚オランダ煮

甘鯛丹波焼

揚げ物

皮付きポテト
骨付きウインナー
鶏唐揚 ゲソ唐揚げ

デザート

メロン ドラゴンフルーツ
パイナップル オレンジ
ラズベリー ライチ
チャールビル
シヨコラ 抹茶

酒肴

軽食

ホットドッグ二種
サンドイッチ

盛込

漬物

胡瓜 キムチ 白菜

模擬

飯物

白飯 特製カレー

温物

土鍋

豚もつ土鍋

鉢皿

かつおの叩き
碧南地豆塩ゆで
茹でたらば蟹

アイシンケン

康保 険組 合
三ヶ根山 荘
料理長 中村 雅彦