

～Summer buffet MENU～

【キッズコーナー】

- ・エビフライ
- ・シーフードのクリームグラタン
- ・プチハンバーグのやわらか煮込み
- ・チキン唐揚げ
- ・タコさんウインナー
- ・ケチャップライス
- ・ナポリタンスパゲッティ
- ・とろーり ス克蘭ブルエッグ
- ・フライドポテト
- ・ブロッコリーとカリフラワーのスチーム

【冷製コーナー】

神栖ピーマンとクスクスのタブレ ハーブを香って
桃鹿楼オリジナル ”よだれ鶏”
青梅のゼリー寄せ
湯葉と豆腐のマリネ
オレンジとキャロットのラペ
彩りズッキーニとサラミのシーザーサラダ
北海道産ホワイトコーンの冷製スープとコンソメのアンサンブル
サラダバー

【温製コーナー】

”きらめく土壌の贈りもの” 茨城産さつまいものグラタン・ドフィノワーズ風
魚介類と夏野菜のトマト煮込み ”カチャトーラ”
白身魚の衣揚げと彩り野菜の甘酢仕立て
しっとりやわらかローストポーク マスタードのソースを添えて
天麩羅いろいろ

【お食事】

ふんわり卵とワカメの中華スープ
林檎とハチミツのスイートカレー
札幌発祥ラーメンサラダ
黒いなり寿司
パン各種

【スイーツコーナー】

ホテルメイド・クラシカルヨーグルトと特製シロップのソース
フルーツゼリー
ノワール・オペラ
チーズケーキ
抹茶パウンドケーキ
季節のフルーツ

※食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます