# REIR LUNCH BUFFET MENU

 $2023.04.01 \sim 06.30$ 

※Menu A、Menu Bの日替わりとなっております。

### ~冷製料理~

季節のサラダバリエーション 8 種 ドレッシング 4 種 コンディメント 3 種

#### <Menu A>

カツオのたたき、玉葱と刻み野菜添え 近海マグロとオクラのねばねばサラダ 菜の花と筍のペペロンチーニオイル和え 山菜と鴨スモークの和風サラダ イカとトマトのマリネ

#### <Menu B>

カツオのたたき、桜香るソース 近海マグロのポキ 春キャベツと島豆腐のチョレギサラダ 旬の大根とチキン竜田マリネ 甲イカと山菜のアジアン風仕立て

### く共通>

釜揚げ桜エビとシラスのちらし寿司 サンドイッチバリエーション

### ~カービング~

豚肉のサムギョプサル仕立て

### ~温製料理~

#### <Menu A>

山菜と蕗の和風パスタ 春キャベツと豚肉の回鍋肉 チキンの幽庵焼き、三つ葉添え 本日の日替わり料理 セーイカと春野菜の塩炒め 春野菜のアンチョビソテー

### <Menu B>

春野菜の焼きビーフン 塩麴チキンのフリット、桜タルタルソース 豚肉の蕗みそ焼き 白身魚のワカメ餡ソース 本日の日替わり料理 ポテトミートグラタン

### く共通>

鰆のオーブン焼き、バルサミコソース
旬の玉ねぎと牛筋のハヤシライス
桜エビと筍の炊き込みご飯
日替わりスープ2種
山菜、やまかけうどん
キッズ日替わり2種
ライス

## ~デザート~

マスカットグリーンティーゼリー、フルーツ杏仁豆腐 玉水晶、わらびもち、サーターアンダギー、さくら餅(日替わり2種) イチゴミルクレープ、紅芋ケーキ フランボワーズケーキ、バウムクーヘン 白桃羹(4月)、抹茶ブラウニー(4月) 小豆入り抹茶羹(5.6月)、苺ブラウニー(5.6月)

※食材の仕入れ等でメニュー内容が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。