

2022年5月・6月 ランチメニュー

オードブル

2022.5.1~6.30

- ① 鰹のタタキと香味野菜
- ② モッツアレラチーズとトマトのサラダ
- ③ タコとセロリのチリソースマリネ
- ④ 鯛のマリネ 柑橘ジュレ
- ⑤ キッシュ
- ⑥ 初夏野菜のサラダ
- ⑦ 海老とキノコの豆乳フラン
- ⑧ クロワッサンサンドイッチ
- ⑨ 鶏胸肉マレーシア風サラダ

サラダ

- ① レタス類のサラダ
- ② ネバネバサラダ
- ③ 粒コーンサラダ
- ④ いろいろ豆
- ⑤ プティマト
- ⑥ ポテトサラダ
- ⑦ マカロニサラダ
- ⑧ ゴボウサラダ
- ⑨ タマゴサラダ
- ⑩ 海藻サラダ
- ⑪ フライドベーコン
- ⑫ オリーブのオイル漬け

ドレッシング

- ① 和風ドレッシング
- ② フレンチドレッシング
- ③ 胡麻ドレッシング
- ④ バルサミコ酢
- ⑤ オリーブオイル

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい5品
- ③ 漬け物のちらし寿司
- ④ 漬け物3品

フルーツ

- ① ハネジューメロン
- ② パイナップル
- ③ オレンジ
- ④ ライチ
- ⑤ フルーツカクテル

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 茹でたてフォー (コーナー)
- ③ 緑茶で香りを付けた豚ロースの塩釜焼 (コーナー)
- ④ インゲン肉巻き バルサミソース
- ⑤ カオマンガイ
- ⑥ 豚肉のクリーム煮
- ⑦ 初夏野菜とウインナーのトマト煮
- ⑧ 小イカのリゾット
- ⑨ ポテトフライ
- ⑩ メバルのオリーブオイル焼きココナッツチリソース
- ⑪ 真鯛の頭の醤油煮 香味野菜のごま油がけ
- ⑫ 3色ニョッキのクリーム煮(⑩はどちらか日替わり)
- ⑬ 本日のドリア
- ⑭ 湯葉巻き
- ⑮ 本日のスープ
- ⑯ 飲茶(玉葱シューマイ)
- ⑰ ピッツァ
- ⑱ ベジタブルカレー
- ⑲ ナン
- ⑳ 御飯

デザート・パン

- ① ケーキ各種
- ② ヴェリーヌ各種
- ③ アイスクリーム各種
- ④ シャーベット各種
- ⑤ 和菓子各種

パン各種

スモールブレット
レーズンライブレッド
パンオーノア
バンドカンパーニュ
クロワッサン
テーブルロール
全粒粉パン
デニッシュ など