

2022年11月・12月 ディナーメニュー

2022.11.1~12.31

オードブル

- (1) 鯛のカルパッチョ
- ② モッツァレラチーズとトマトのサラダ
- ③ 鶏胸肉のメリメロサラダ
- ④ 牛肉とゴボウのサラダ
- ⑤ 豚しゃぶサラダ
- ⑥ タコとセロリの和風マリネ
- ⑦ チーズとバケット
- ⑧ カボチャのフラン
- 9 九条ねぎとソーセージのトルティージャ
- ⑩ ボイルズワイガニ

サラダ

- ① レタス類のサラダ
- ② 粒コーンサラダ
- ③ いろいろ豆
- ④ プティトマト
- ⑤ オニオンスライス
- ⑥ カット胡瓜
- ⑦ 海藻サラダ
- ⑧ ネバネバサラダ
- ⑨ ポテトサラダ
- ⑩ ゴボウサラダ
- ⑪ タマゴサラダ
- ② フライドベーコン
- ⑬ オリーブのオイル漬け

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 キウイ
- _ . . .

⑥ フルーツカクテル

パン各種

- ① スモールブレット
- ② レーズンライブレッド
- ③ パンオノア
- ④ パンド カンパーニュ
- ⑤ クロワッサン
- ⑥ テーブルロール
- ⑦ 全粒粉パン
- ⑧ デニッシュ など

ホット

- ① 牛肉の鉄板焼き (コーナー)
- ② 牛肉のしゃぶしゃぶ (コーナー)
- ③ ローストビーフ 葱味噌添え (コーナー)
- ④ オリゾンテ特製パスタ
- ⑤ ポテトフライ
- ⑥ ジンギスカン
- ⑦ 本日の魚料理
- ⑧ エビフライ
- ⑨ コックオヴァン
- ⑩ 豚肉のビール煮込み
- ⑪ ボルシチ
- ② 鱈のデュクレレ風
- ③ シーフードドリア
- 4 インボルティーニ
- ⑤ 鶏肉のバロンティーヌ
- (16) 人参のポタージュ
- ⑰ 飲茶 (淡路島の玉葱焼売など)
- 18 ピッツァ
- ⑨ ベジタブルカレー
- **⑩** ナン
- ② 御飯

和風コーナー

- ① 味噌汁
- ② おばんざい
- ③ 漬け物
- ④ 穴子寿司
- ⑤ 茶そばサラダ

デザート

- ① ケーキ各種
- ② ヴェリーヌ各種(本日のゼリー、ムース)
- ③ 色々チョコレート
- ④ アイスクリーム各種
- ⑤ シャーベット各種
- ⑥ 和菓子各種

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