

鳩の丘 三月バイキング

対面

- ・握り寿司
- ・助六
- ・鉄板 ステーキ

前菜・和え物

- ・桜鯛の菜の花巻 菜の花ジュレ
- ・ふきとしらすのふき味噌和え
- ・よもぎ豆腐
- ・新じゃがのタルタルサラダ
- ・サラダバー

炒め物

- ・帆立のオイスター炒め
- ・エビマヨ
- ・エビチリ

蒸し物

- ・茶碗蒸し
- ・カニと野菜の包み蒸し
- ・錦糸焼売

生もの

- ・刺身の盛り合わせ

焼き物

- ・筍の土佐焼き
- ・アスパラの牛肉巻
- ・鱈の西京味噌焼き
- ・だし巻き玉子
- ・鰻の蒲焼
- ・焼き豚

汁物

ご飯もの・麺類

- ・海老天巻き
- ・菜の花と筍の炊き込みご飯
- ・醤油ラーメン

揚げ物

- ・鱈のカレー天麩羅
- ・玉子サラダコロッケ
- ・エビフライ

デザート

- ・桜ミルクプリン
- ・和菓子盛り合わせ
- ・ケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ

煮物

- ・新じゃがと南瓜のそぼろあんかけ
- ・豚のトマト角煮
- ・飯蛸の桜煮

こごみ、海鮮かき揚げ

鳩の丘 七月バイキング

対面

- ・握り寿司
- ・助六
- ・鉄板 ステーキ



前菜・和え物

- ・とうもろこし豆腐
- ・鯛の南蛮漬け
- ・シーフードサラダ
- ・鱧の煮凍り
- ・海老と里芋のずんだ和え

炒め物

- ・エビマヨ
- ・牛肉のいちじくソテー
- ・肉団子の黒酢あん

蒸し物

- ・太刀魚の錆込み蒸し
- ・スズキの南京蒸し
- ・冷製 茶碗蒸し

焼き物

- ・茄子と肉味噌のチーズ焼き
- ・ジャーマンポテトステーキ
- ・鶏肉のネギ塩焼き
- ・広東風 鴨ロースト
- ・ムツの照り焼き
- ・出し巻き玉子

ご飯もの・麺類

- ・鰻のひつまぶし
- ・ゆで豚の冷やし中華
- ・小倉フレンチトースト

揚げ物

- ・凍り豆腐の揚げ出し
- ・まぐろカツ
- ・鶏肉のチリソースかけ
- ・エビフライ

汁物

- ・じゃが芋のビシソフーズ

デザート

- ・ケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・黒ゴマプリン
- ・ソフトクリーム

煮物

- ・冬瓜涼味煮
- ・真蛸の小倉煮
- ・ミニトマトにレモン煮



対面

- ・握り寿司
- ・天麩羅
- ・讃岐うどん

前菜・和え物

- ・焼き椎茸の牛時雨のせ
- ・翡翠茄子のゼリー寄せ
- ・サーモンマリネ
- ・紅白なます
- ・サラダバー

炒め物

- ・エビマヨ
- ・帆立のチリソース炒め

蒸し物

- ・里いもの蒸饅頭
- ・赤飯と鯛の手毬蒸し
- ・茶碗蒸し

生もの

- ・刺身の盛り合わせ
- ・戻り鰹の土佐盛り

汁物

- ・冷製 豆乳コーンポタージュ

焼き物

- ・秋鮭の親子焼き
- ・ローストビーフ
- ・鰻の蒲焼
- ・出し巻き玉子

ご飯もの

- ・鰻の蒲焼
- ・サンドウィッチ
- ・松茸ご飯
- ・赤飯

揚げ物

- ・沖目鯛の唐揚げ 韓国風
- ・椎茸の海老挟み揚げ
- ・オクラの豚肉巻 カレー衣揚げ
- ・秋刀魚の南蛮漬け
- ・エビフライ

麺類

- ・鯛そうめん

デザート

- ・栗きんとん
- ・おはぎ
- ・ケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ

煮物

- ・鶏肉の八方煮
- ・ビーフシチュー
- ・すきやき



鳩の丘 一月バイキング

対面

- ・握り寿司
- ・助六
- ・海鮮天麩羅

前菜・和え物

- ・帆立と柚子のマリネ
- ・パイウーチー
- ・手網海老黄身巻
- ・生ハムロール
- ・サラダバー

炒め物

- ・エビマヨ

蒸し物

- ・かぶら蒸し
- ・茶碗蒸し

生もの

- ・刺身の盛り合わせ

汁物

- ・ロマネスコのポタージュ

焼き物

- ・ローストポーク
- ・牛肉の竜田揚げ
- ・鰻の蒲焼
- ・出し巻き玉子

ご飯もの

- ・鯖寿司
- ・サンドウィッチ
- ・サムゲタン

揚げ物

- ・鰯南蛮漬け 蓮根巻
- ・飛竜頭
- ・エビフライ
- ・カニの湯葉巻き揚げ

デザート

- ・泡雪かん
- ・ぜんざい
- ・ケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ

煮物

- ・合鴨ロース煮
- ・鶏肉と焼き豆腐のすっぽん煮
- ・ロールキャベツ
- ・おでん
- ・牛筋の煮込み

