

メニュー案

2016 10月29日 (土) 17:30~20:30

洋中料理 ビュッフェスタイル

冷製料理 米粉パン みんなの食卓 東北日本ハム製品

生野菜(レタス、トマト、キュウリ、玉葱、人参)

ドレッシング2種 洋風・和風(オリーブオイル・純リンゴ酢・あら塩・胡椒・和風には醤油)

ポテトサラダ (玉子、大豆使用しないマヨネーズ・じゃが芋・人参・玉葱・胡瓜・あら塩・胡椒)

オープンサンド(冷製チキン、レタス、トマト、胡瓜、A1 マーガリン)

冷製ポークの生春巻き(米粉・タピオカでんぷん・食塩・レタス・豚肉)

温製料理

ごま、大豆、ナッツ類、+7品目除去

鹿肉とポークのハンバーグ(伊豆産鹿肉・豚肉・玉葱・米粉パン粉・オーガニックケチャップ)

鯛のオリーブオイル焼(天然鯛・あら塩・粒胡椒・レモン・オリーブオイル)

ローストビーフ(牛肉・あら塩・粒胡椒)

(ソース3種 別盛 大根おろし醤油、トマト、クリーム)

アレルギー用醤油 フレッシュトマト

野菜のグラタン(ブロッコリー・カリフラワー・茄子・パプリカ)

ポテトコロケ(じゃが芋・ミックス粉・玉葱・米粉パン粉・水・菜種油)

ベビーリーフとウインナーのリゾット(ゆきひかり・ベビーリーフ・日本ハムのソーセージ)

ショートパスタのナポリタン (中野産業のカパーチェ・玉葱・ピーマン・オーガニックケチャップ)

南瓜のスープ(南瓜・玉葱・水)

デザート

中華料理

フルーツシャーベット(フレッシュフルーツ) 米粉の餃子(ヘルシーハットの餃子)

フルーツゼリー(寒天・フルーツ・てん菜糖・水)中華風野菜炒め(青梗菜、キャベツ、玉葱
・パプリカ・ヤングコーン・醤油・焼き塩・)

焼きドーナツ(お菓子ミックス粉) 炒飯(ゆきひかり・竜神豚・ピーマン・玉葱・塩・醤油)

ココナッツミルクのティラミス風? (ナッツ除去の場合は削除)

ドリンク

お菓子ミックス粉クッキー・ココナッツミルク・寒天・ココアパウダー

オレンジJ、リンゴJ、100% ミネラルウォーター

ウーロン茶、コーヒー、紅茶

2016 10月30日 (日) 7:00~

洋食料理 個人盛

ハムのソテーとボイルソーセージ (日本ハム)

温蒸し野菜添え(ブロッコリー・パプリカ・人参・青梗菜)

じゃが芋のクリーム煮

サラダ レタス、トマト、人参

(フレンチドレッシング)

オリーブオイル・純リンゴ酢・あら塩・胡椒

フルーツ (オレンジ パイナップル)

御飯 (ゆきひかり)

野菜スープ

(野菜のブロード・玉葱・人参・じゃが芋・セルリー)

オレンジJ、トマトJ デカンタにて

コーヒー、紅茶