

## 秋の夕食バイキングメニュー 秋の味覚祭り

### ・ E面メインボード

鮭ときのこのホイル焼き

鮭と秋野菜のパイ包み

舞茸のわさび和え

シメジとエリンギのポン酢ジュレ

上富良野座サガリの塩煮込み

栗と秋野菜のおこわ

### ・ 天ぷらコーナー

海老

キス

秋野菜5種

### ・ 鉄板焼きコーナー

牛肉

トンテキ

### ・ 炉端コーナー

活ホタテ

### ・ サラダコーナー

リーフレタス

ポテトサラダ(ミニカップ入り)

コンニャクパスタ

ツナサラダ

蒸し鶏シーザー風

海藻サラダ

カリフラワー、ブロッコリー

ミニトマト

水菜

キュウリ

人参、紅芯大根スティック

コーン

ベジタブルマリネ

グレープフルーツ、ぶどう

・ お造りコーナー

増毛産甘海老

サーモン

イカ

秋刀魚

タコ

・ お寿司コーナー

マグロ

白身

サーモン

イカ

エビ

※秋刀魚

・ ご飯コーナー

白飯、ななつぼし

なまら汁

ふらのそば(温、冷)

富良野秋野菜のベジタブルカレー

・ 惣菜コーナー

自家製漬物3種

やみつきキャベツ

茄子のピリ辛炒め

オクラ梅くらげ和え

ブロッコリー胡麻和え

甘唐辛子の土佐和え

白胡瓜の中華風

シエルマカロニサラダ

ふきのキンピラ

・ 炉端前コーナー

飲茶いろいろ

秋野菜の蒸籠蒸し バター、塩辛、チーズソース、具沢山トマトソース

ゆでとうもろこし

焼き魚(ホッケ)

道産豚のミルフィーユ仕立て(チーズ)

・ 揚げ物コーナー

富良野産 秋野菜の煮物カニあんかけ

自家製から揚げ

ガーリッシュリンプ マヨソース

本日の日替わりメニュー

スライストマト

・ お子様コーナー

同じ

タイムサービス 18時30分、19時30分 つき立てもち