

■ Grand Menu Buffet 【B】 -2020年度-



◆ Dinner Menu -B- 夕食

- 1 "富士桜ポーク"の八宝菜風
- 2 豚バラ肉のトンポーロー風
- 3 若鶏の赤ワイン煮込み
- 4 鶏ささみの油淋鶏ソース
- 5 海老のフリッター マヨネーズ風味
- 6 小さなハンバーグ デミグラスソース
- 7 帆立のブルギニヨン風
- 8 茄子の揚げびたし
- 9 厚揚げのスペイシーフライ
- 10 ナムル
- 11 しらすおろし
- 12 ごぼうサラダ
- 13 サラダバー（葉野菜・トマト・コーン・サラダチキン・サラダ豆）
- 14 お漬物（白菜漬け）
- 15 赤だしのお味噌汁（きのこ）
- 16 じゃこと青じその和風パスタ
- 17 じゃが芋のカレーグラタン
- 18 吉田のうどん
- 19 中華"DASHI"で食べるお茶漬け
- 20 ディナーパケット / マーガリン
- 21 ご飯
- 22 かぼちゃのプリン
- 23 いちごのケーキ
- 24 食べすぎないで下さい。チョコレートの信玄餅
- 25 そのときに美味しい フレッシュフルーツ
- 26 ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）

◇ Breakfast Menu -B- 朝食

- 1 豚肉の"甲州味噌"煮込み
- 2 粗挽きワインソテー
- 3 ベーコンソテー
- 4 さばの塩焼き
- 5 フライドポテト
- 6 スクランブルエッグ ホワイトソース
- 7 肉団子
- 8 茄子と南瓜の温野菜 バジルのソース
- 9 冷奴
- 10 野菜と豆の煮物
- 11 里芋の鶏そぼろ煮
- 12 ポテトサラダ
- 13 サラダバー
- 14 ふりかけ2種
- 15 納豆
- 16 漬物二種（梅干 / つぼ漬け）
- 17 富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（葱と油揚げ）
- 18 玉ねぎのコンソメスープ
- 19 ご飯
- 20 欧風カレー
- 21 バターロールとクロワッサン（マーガリン／はちみつ／メープルシロップ／クリームチーズ）
- 22 牛乳を飲もう シリアル2種（グラノーラ／玄米フレーク）
- 23 フルーツカクテル
- 24 ヨーグルト
- 25 富士山の伏流水を使用したドリンクバー（オレンジ／アップル／ウーロン茶／野菜／牛乳）
- 26 ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）