

【ランチbuffet】

パフォーマンス

- 和牛サーロインローストビーフ
- プロシエットの鉄板焼き
※各種ソース(柚子マスタード、辛味噌、甜麺醬、焼きたれ、フルールドセル)
- しらすのフラムクーヘン

温製、冷製

- ショートパスタ ●板春雨 ●キャベツと彩野菜のペペロンチーノ
- トムヤンクン風スープ
- 国産豚ゴールデンポークのシュニツェル スパイシーなパプリカとトマトソース
- トリュフ薫る鶏胸肉のオープン焼き ●白身魚のバブール 桜色のソース
- 和牛のザウアーブラーテン ●ジャーマンポテト風ニョッキ
- 和牛のアウフラウフ ●ニシンのマリネ
- かつおのカルパッチョ 菜の花のグリュネソーセ
- オバツダ ●パテ、テリーヌ
- サラダ各種 ※各種ドレッシング
・菜の花とオレンジのサラダ ・たけのことキャベツのサラダ
・紅芯大根のマリネ ・アスパラときのこのマリネ
- カリフラワースープ ●和牛ビーフカレー
- たけのことアサリご飯 ●牛すじ甘つゆぶっかけうどん

監修メニュー

【和食 むさし野】

- 桜香るゴールデンポークしゃぶしゃぶ ●菜の花の天ぷら、シラウオと三つ葉のかき揚げ天茶づけ

【中国料理 古稀殿】

- よだれ豚 ●あんかけ蒸し麺（海の幸と野菜の塩味あんかけ）

- パン ●デザート

●氷菓

- ・カシスシャーベット
- ・ゆずシャーベット
- ・オレンジシャーベット
- ・北海道ミルクジェラート