

## 8月11日・13日のメニュー

クッキングサービス	湯沢ニューオータニ特製低温調理ローストビーフ
オードブル	鮮魚のカルパッチョ 南魚沼産マスタードドレッシング トマト豆腐・鰯の南蛮漬け・もずく酢 ピリ辛棒棒鶏 新潟県産枝豆・津南産トウモロコシ・南魚沼産胡瓜
サラダバー	フリルレタス・津南産ハートベリー・夏野菜の和え物 胡瓜・海藻・人参ジュリアン・ポテトサラダ・マカロニサラダ 舟形マッシュルームのピクルス 和風ドレッシング・胡麻ドレッシング・フレンチドレッシング 津南雪下人参ドレッシング
お造り	鮪・鱸・甘海老
お寿司	鮪・烏賊・サーモン
カスタマイズ鍋 (中身が選べるお鍋)	蛇喰ポーク・鶏つみれ・ロールキャベツ・もやし・水菜 栃尾の油揚げ・ズッキーニ・占地・舞茸・キャベツ・マロニー 寄鍋出汁・豆乳出汁・トマト出汁
天麩羅	海老・いとより・ゴーヤ・トウモロコシ 藻塩・天つゆ・大根おろし
本日のスープ	豆乳仕立て南瓜の冷製スープ
温製料理	豚肉のコシヒカリ味噌漬け焼き・魚沼産茄子の麻婆茄子 手羽先のBBQソース・とうもろこしのさつま揚げ 魚沼産ズッキーニのラザニア・ゴルゴンゾーラのピザ
冷製料理	トマトの冷製パスタ・枝豆すり流しの冷製茶碗蒸し
お食事	パン・ド・ミ 塩沢産コシヒカリ 魚沼産ゆうごうの豚汁 黒ゴマブラック豚カレー 魚沼醸造塩麴の漬物・柴漬け
キッズコーナー	甘口カレー・ハンバーグ・フライドポテト エビフライ・若鶏唐揚げ・ピラフ スリランカ風魚のコロッケ
本日の麺物	素麺 薬味：長ネギ・生姜・茗荷・食べるラー油 刻み搾菜・胡麻・揚げ玉・めんつゆ
デザート	八色スイカ・ぶどう・パイナップル プチシュー・抹茶わらびもち・ミルクレープ ショコラトリュフ・黄桃杏仁豆腐 アイスクリーム：ピノ（バニラ） アイスクャンディー（マンゴー・蜂蜜レモン・ミルク）

※仕入れ状況などによりメニューが一部変更となる場合がございます。