

## 8月12日・14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	南魚沼産大葉ソースのカプレーゼ 梅紫蘇豆腐・茄子と神楽南蛮の煮浸し・ところてん 牛肉のタイ風サラダ仕立て 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・深雪鱈・甘海老
お寿司	鮪・烏賊・蒸海老
カスタマイズ鍋 (中身が選べるお鍋)	蛇喰ポーク・鰯つみれ・水餃子・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・鱈・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	豆乳仕立てじゃが芋の冷製スープ
温製料理	越の鶏油淋鶏・鱈のポワレ・ミックスピザ スリランカ風鶏の炒め・肉焼売 夏大根と豚軟骨の角煮・ボンゴレ
冷製料理	あおさの冷製茶碗蒸し
お食事	パン・ド・ミ 塩沢産コシヒカリ 魚沼産茄子と栃尾揚げの味噌汁 魚沼産野菜のレッドカレー 魚沼醸造塩麴の漬物
キッズコーナー	ハッシュドビーフ・ハンバーグ・フライドポテト エビフライ・チキンナゲット・若鶏唐揚げ ジャンバラヤ
本日の麺物	津南雪下人参うどん 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・胡麻団子・ブラウニー フランボワーズブラン・村上茶のプリン 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。