

# 湯沢ニューオータニ サマーディナーバイキング 2019

## A メニュー (10日・12日・14日)

### オードブルバラエティ

法蓮草お浸し  
鱈南蛮漬け  
スモークサーモン  
生ハム  
サラダバイキング  
ドレッシング (胡麻・フレンチ・和風)  
握り寿司 3種類 (鮪 烏賊 海老)  
本日のお造り (鮪 カンパチ 蟹)

### クッキングサービス

料理長おすすめ 短角牛の低温調理ローストビーフ  
肉用ソース (グレービー・生姜・にんにく)  
あつあつ天ぷら (海老 椎茸 薩摩芋)

### 具材&スープの鍋バイキング「ミニ自分鍋」

新潟県産ポーク、ロールキャベツ、帆立  
エノキ、水菜、豆腐、マロニー  
寄せ鍋汁 白湯 キムチスープ

### 本日のスープ

コーンスープ

### 本日の麺物

蕎麦  
ソース焼きそば

### 和の煮物・蒸し物

鱈甘酢あんかけ  
豚角煮  
蟹茶碗蒸し

### 洋オープン料理

新潟県産ポークのロースト  
炭火焼風チキン  
中華点心 餃子

### お食事

ロールパン  
カレー  
南魚沼産コシヒカリ  
本日のお漬物 (野沢菜、大根)  
味噌汁

### お子さまバイキングコーナー

ひとくちハンバーグ  
フライドポテト  
サクッとエビフライ  
お子さま甘口カレー  
チキン唐揚げ

### スイーツバラエティ

フルーツ 2種類  
デザート 4種類  
アイスクリーム 6種

## B メニュー (11日・13日・15日)

### オードブルバラエティ

水菜おひたし  
オクラ浅漬け  
スモークサーモン  
生ハム  
サラダバイキング  
ドレッシング (胡麻・フレンチ・和風)  
握り寿司 3種類 (鮪 粒貝 サーモン)  
本日のお造り (鮪 鱈 甘海老)

### クッキングサービス

料理長おすすめ 短角牛の低温調理ローストビーフ  
肉用ソース (グレービー・生姜・にんにく)  
あつあつ天ぷら (海老 白舞茸 南瓜)

### 具材&スープの鍋バイキング「ミニ自分鍋」

新潟県産ポーク、ロールキャベツ、鴨のつみれ  
エノキ、水菜、豆腐、マロニー  
寄せ鍋汁 白湯 キムチスープ

### 本日のスープ

コーンスープ

### 本日の麺物・ご飯もの

うどん  
本日のパスタ  
中華炒飯

### 和の煮物・蒸し物

鱈甘酢あんかけ  
烏賊と里芋煮  
海老茶碗蒸し

### 洋オープン料理

仔羊のロースト  
照り焼きチキン  
中華点心 焼売

### お食事

ロールパン  
カレー  
南魚沼産コシヒカリ  
本日のお漬物 (野沢菜、男の味)  
味噌汁

### お子さまバイキングコーナー

ひとくちハンバーグ  
フライドポテト  
サクッとコロケ  
お子さま甘口カレー  
チキン唐揚げ

### スイーツバラエティ

フルーツ 2種類  
デザート 4種類  
アイスクリーム 6種