



バイキング



メニュー

単価 541 円

●太巻き寿司

- 精白米 40g
- 酢 48g
- 砂糖 4.8g
- 食塩 1.4g
- 焼きのり 1g
- 錦糸卵 6g
- かにかま 5g
- 胡瓜 10g
- マヨネーズ 5g
- いりごま 0.5g

●すまし汁

- 生麩(桜) 2g
- そうめん 7g
- 小ねぎ 3g
- 食塩 1g
- 醤油 0.7g

●スモークモの加パッパ

- スモークモ 20g
- 水菜 10g
- トマト 20g
- パセリ 3g
- ケッパー 1g
- 玉葱 10g
- レタス 10g
- かいわれ菜 2g
- ピンクペッパー 0.5g
- イタリアドレッシング 6g

●豚肉と野菜の煮物

- 豚バラスライス 10g
- じゃがいも 40g
- スナップエンドウ 20g
- 花麩 3g
- 砂糖 1g
- 醤油 4g
- みりん風調味料 2g
- 料理酒 2g

●キャベツのしらす和え

- キャベツ 50g
- しらす干し 2g
- 醤油 2g
- みりん風調味料 0.5g
- いりごま 0.1g

●天ぷら

- 尾付きむきえび 1尾
- 水煮タラの芽 20g
- 天ぷら粉 10g
- サラダ油 適量
- 抹茶塩 0.1g

●あじの山椒焼

- あじ骨無し 60g
- 醤油 4g
- 料理酒 2g
- みりん風調味料 2g
- 山椒粉 0.5g
- アスパラ 15g
- マヨネーズ 8g

●かにグラタン

- かに玉グラタン 1個

●茶碗蒸し

- 鶏卵 25g
- だし汁 70g
- 食塩 0.5g
- 砂糖 1g
- 醤油 1g
- 干し椎茸 1g
- 鶏もも皮つき 10g
- なると 5g
- たけのこ水煮 10g
- みつば 2g

●デザート

- 水菓子ひよこ豆入り
小豆ようかん 19g
- フリーカットブルーベリー 13g
- フリーカットチーズケーキ 12g