

# ご夕食 ビュッフェメニューの一例

2021年 〈秋〉

## ①前菜アラカルト

- ・ 青森郷土料理すしこ
- ・ ごぼうの胡麻和え
- ・ 秋刀魚南蛮漬
- ・ 日本海真蛸リング和え
- ・ かぶとトマトのバジルオイルマリネ
- ・ スモークサーモンと3種の豆カルパッチョ
- ・ 秋茄子生姜みぞれ掛け
- ・ 生ハム

## ②冷たいお料理

- ・ 季節のお造り
- ・ サラダコーナー  
地元産 生野菜と「つつつるわかめ」  
レタス、キュウリ、ミニトマト etc
- ・ 津軽の漬物コーナー  
大根醤油漬、キュウリ浅漬

## ②温かいお料理

- ・ 国産黒毛和牛 台湾風煮込み
- ・ 秋茄子ミートグラタン焼き
- ・ 秋鮭味噌ちゃんちゃん焼き
- ・ わらさの竜田揚げ油淋鶏ソース
- ・ 青森県産 帆立と根菜のクラムチャウダー
- ・ きのこと蒸し鶏の和風パスタ

## ④オープンキッチン

- ・ 青森県産 桜姫鶏の唐揚げ
- ・ 季節の天ぷら  
青森県産 嶽きみ と さつまいも
- ・ 十和田バラ焼き風
- ・ 十和田ガーリックポーク
- ・ 焼きたてミックスピザ
- ・ しゃぶしゃぶコーナー
- ・ 秋茄子と鴨田楽串焼き
- ・ ズワイガニときのこのピザ
- ・ 当館オリジナル手作りアップルパイ

## ⑤御飯・汁物

- ・ 青森県産 つがるロマン
- ・ 十六穀米
- ・ 青森県産 帆立稚貝味噌汁
- ・ 青森郷土料理 けの汁
- ・ 冷やしそば

## ⑥デザートコーナー

- ・ 青森県産 りんご・スチューベン
- ・ アイスクリーム
- ・ ほうじ茶パンナコッタ
- ・ ケーキ（2種）

※上記メニューは一例です。お料理は季節や仕入れ等により変更となる場合がございます。



ホテル グランメール 山海荘