

buffet menu

★印は北海道産の素材で仕立てた“冬の味覚フェア”メニューです。

【Cutting Service】

★北海道産ホワイトチキンのロースト

★北海道産牛のローストビーフ

ラムラックの香草焼き

★【北海道産牛サーロインの鉄板焼き】 *土・日・祝日のみ

【Tempura Corner】

海老、鱈、季節の野菜いろいろ、茸いろいろ

【Sushi Counter】

甘エビ、イクラ、サーモン、鮪、カンパチ、烏賊、帆立、鰯、卵焼き

【Seiro】

★北海道産馬鈴薯のセイロ蒸し 十勝バター添え

【Cold Appetizer】

ポーチド鱈の明太ドレッシング

ユリ根と栗の白和え

スモークサーモンのタルタル

★ワカサギの南蛮漬け

★ズワイ蟹と豆乳のブランマンジェ

雲丹のロワイヤル

【サラダバー8種】

グリーンサラダ
ブロッコリー
カリフラワー
チェリートマト
キュウリ
アスパラガス
オニオンライス
スナップエンドウ

【メイン&パスタ・ライス】

烏賊めし

★ジンギスカン

★鮭のチャンチャン焼き

鶏手羽先の詰め物ケージャン風

★噴火湾産帆立貝のコキール

豆乳グラタン

ポークコンフィ

色々な根野菜のルヴニール（牛蒡、蓮根、蕪、じゃが芋、ブロッコリー、プチトマト、生姜）

★ズワイ蟹のハーブ蒸し

甘海老の釜揚げ

★桜蟹の入った石狩鍋

本日のブイヨンスープ

本日のポタージュスープ

【デザート】

★十勝あずきのどら焼き

★十勝カマンベールのチーズケーキ

パンプキンモンブラン

クレームブリュレ

★ラズベリーのマカロン

ミックスベリーのロールケーキ

★クランベリーゼリー

★ラベンダーのブランマンジェ

ストロベリームース



ブルーベランダ店内