



西洋料理 古幡シェフ
スペシャルライブメニュー
帆立と貝の
ブイヤベース仕立て



日本料理 金井板長
スペシャルライブメニュー
寒鰯の炙り造り



中国料理 上野シェフ
スペシャルライブメニュー
エビチリソース

MGプレス企画 みんなゼミ「プレミアム料理教室」の講師でもおなじみ
洋・和・中のシェフが目の前で出来立て料理をご提供！

テーマ食材
海鮮

ウインターバイキング

Special Live Menu
スペシャルライブメニュー

Winter Viking 2019

西洋料理

- チキンとフルーツの Pasta サラダ
- 海老と春雨の香味和風 サラダ
- 漬けマグロの炙りカルパッチョ
- 牛ネックの赤ワイン煮込み
- 牛モモローストビーフ シャリアピンソース
- 豚肉のバジルチーズ焼き 旨辛トマトソース
- ポークソテー〜梅しそ焼き〜
- 白身魚のアクアパッツァ
- シーフードのホワイトソースラザニア

日本料理

- カラフルサラダ
- ほろほろ肉のゼリー寄せ
- 天婦羅の盛合せ
- サーモンの菜種焼き
- 若鶏の照り焼き
- 鰯カマと大根の旨煮
- 鮎漬け丼(茶漬け出汁)
- 信州蕎麦
- きのこ汁

中国料理

- 蒸し鶏のマスタードソース掛け
- 信州オレイン豚バラ肉の甘酢炒め
- 2種海鮮のクリーム煮
- 厚揚げ豆腐の蟹肉餡かけ
- 干し海老と叉焼入り炒飯
- 肉団子と白菜の煮込み
- 白身魚の桜海老蒸し 広東醤油掛け

デザート

- 苺のショートケーキ
- 柑橘フルーツタルト
- ティラミス
- クレープ
- スチュー
- モンブラン
- 抹茶ロール
- 生チョコ
- 白玉ぜんざい
- 紅茶ジュレ
- アイスクリーム3種
- フルーツ盛合せ

2.18 Mon. ▶ 21 Thu.

【時間】18:30~21:00 【会場】3F グランデ

【料金】ソフトドリンク飲み放題付

大人	小学生	幼児(4歳以上)	4歳未満
¥5,000	¥2,500	¥1,000	無料

アルコール飲み放題 ¥2,000



宿泊・レストラン
招待券が当たる
大抽選会
開催!!

【協賛】キリンビール株式会社