

フレンチレストラン「ル シェール」

お召しあがり方(目安)

<p>燻製ポテトピューレと桜香るテリースピンドのパン粉焼き</p> <p>桜の葉を混ぜ込んだテリースにパン粉を付け焼き上げました。 桜の燻製香るポテトピューレと一緒に楽しみください。</p>	<p>1,200円</p> <p>蓋を取り</p>  <p>電子レンジ 500w 2分</p>
---	---

日本料理「四季亭」

お召しあがり方(目安)

<p>ちらし寿司</p> <p>甘辛いひじき煮を混ぜ込んだ寿司飯の上に、 海老や菜の花などを盛り付けたちらし寿司です。</p>	<p>1,600円</p> <p>そのままお召しあがりください</p>
<p>鯛粕漬け</p> <p>合わせ味噌に酒粕を加え、風味良く仕上げました。</p>	<p>1,200円</p> <p>蓋を取り、ラップをかけて</p>  <p>電子レンジ 500w 1分</p>
<p>しらすとあおさ海苔の出汁巻き玉子</p> <p>しらすとあおさ海苔を四季亭自慢の出汁で玉子焼きにしました。</p>	<p>600円</p> <p>蓋を取り、ラップをかけて</p>  <p>電子レンジ 500w 1分</p>

中国料理「皇苑」

お召しあがり方(目安)

<p>豚肉と茄子の甘辛炒め</p> <p>茄子を香ばしく揚げ、豚肉とともに甘辛く炒めました。</p>	<p>900円</p> <p>蓋を取り、ラップをかけて</p>  <p>電子レンジ 500w 2分30秒</p>
<p>海老のチリソース</p> <p>発酵調味料 酒釀(チュウニヤン)の優しい甘さと ニンニク、生姜で香りを出し、豆板醬で辛みを加えて仕上げました。</p>	<p>1,200円</p> <p>蓋を取り、ラップをかけて</p>  <p>電子レンジ 500w 2分30秒</p>
<p>細切り豚肉と高菜のあんかけ焼きそば</p> <p>細切りにした豚肉と、白菜や筍に高菜を加えたあんかけ焼きそばです。</p>	<p>900円</p> <p>蓋を取り、ラップをかけて</p>  <p>電子レンジ 500w あん 3分30秒 麺 1分30秒</p>

スカイラウンジ「シリウス」

お召しあがり方(目安)

<p>シェルマカロニが入った仔羊とビーフのアッシ パルマンティエ 1,000円</p> <p>トマトとパイヨンで煮た仔羊と牛肉を細かくほぐし、その上にポテトサラダをのせ焼き上げました。中にはショートパスタとほうれん草も入っており、食べ応えのある一品です。</p>	<p>蓋を取り</p>  <p>電子レンジ 500w 2分</p>
---	---

鉄板焼「よこはま」

お召しあがり方(目安)

<p>黒毛和牛ステーキ丼 1,800円</p> <p>鉄板で焼いた黒毛和牛サーロインとガーリックライスにおろしソースをかけました。</p>	<p>蓋をしたまま</p>  <p>電子レンジ 500w 2分</p>
<p>黒毛和牛すじ煮込み 500円</p> <p>黒毛和牛のすじ肉を和風の味付けで煮込みました。</p>	<p>お皿に移し替え</p>  <p>電子レンジ 500w 3分</p>