

大学生が提案するレシピウィーク ～聖徳大学コラボ☆食彩ビュッフェ～資料

開催店舗：自然派ビュッフェ 饗の詩^{きょう うた}(イクスピアリ 1F ガーデン・サイト)

日 程：2011年3月1日(火)～13日(日)

提供時間：ランチ 11:00～16:00(最終入店 15:00)

ディナー 17:00～22:30(最終入店 21:30)

金 額：ランチ 大人/1,980円 小学生/980円 4歳以上/500円 3歳以下/300円

ディナー 大人/2,480円 小学生/1,280円 4歳以上/600円 3歳以下/400円

※90分制、0歳無料

メニュー指導：聖徳大学 人間栄養学部 人間栄養学科 教授 桂 きみよ

総合監修：自然派ビュッフェ 饗の詩 料理長 猪狩 幸嗣



提供メニュー例

【温菜】

塩肉じゃが

千葉の落花生と大葉の豚味噌巻き

千葉県“春”野菜の豆乳キッシュ

高野豆腐の酢豚

小松菜ぎょうざ

【冷菜】

ピーナッツバターサラダ ガドガド風

房総春野菜の生春巻き

【サラダ】

菜の花と房総野菜のサラダ

千葉県産の水菜を使ったタコのジェノベーゼサラダ

かむかむ海藻サラダ

【ご飯】

筍とあさりのちらし寿司

【スープ】

千葉県の野菜たっぷりのボルシチ

【デザート】

お麩レンチトースト

千葉県産ピーナッツの黒ゴマクッキー

いちご寒天

やわ、もち、ぷるん聖徳豆腐もち

ほうじ茶みるくぶりん

【ドリンク】

千葉県イチゴとバナナと豆腐の飲むヨーグルト

※食材の仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます

※写真はイメージです