

世界のグルメ紀行

2023.1.4 木 ▶ 12.28 木
11:30～14:00 土日祝除く

お一人様 1,300 円(税込)

- フリードリンク付き(コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュース)
- 月の前半、後半で料理内容を一部切り替えさせていただきます。お楽しみください。
- 仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

ravenna

1 January Russia



中国、モンゴルなどの近隣諸国及びソ連時代の共和国など、多様な地域性がロシア料理に大きな影響を与えてきました。濃厚で酸味のきいたサワークリームを使った料理や「ピロシキ」など、素朴で温かみのあるロシアの味。そば・ライ麦などの穀物、きのこや野菜、魚が多く使われ、「シチー(スープ)」や「カーシャ(穀物粥)」に代表されるように煮込み料理が多いのが特徴です。

menu

●オリビエサラダ ●ロシア風オープンサンドイッチ
●サラダバー ●ボルシチ ●ロシア風魚のスープ(シチー)
●サーモンのグリル レモン風味 ●ロールキャベツのグラタン(ロールキャベツ トマトとサワークリームのソース)
●チキンカツレツキエフ風(チキンソテーローズマリー風味 粒マスタードソース)
●ポークのローストミックスベリソース(ポークのストロガノフソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

2 February Germany

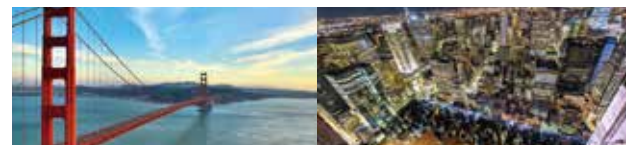


ドイツ料理といえばソーセージ。長く厳しい冬を暮らすためにソーセージやハムのような保存食が発達してきました。一頭の豚を無駄なく利用し、血液のブラッドソーセージまで作ります。ソーセージや肉料理に欠かせない「ザワークラウト」は野菜の保存食です。また、豚肉や牛肉の煮込み料理は古くからどの家庭でも親しまれてきました。ワインビネガー漬け、塩漬け、燻製などの保存加工された肉を使うところが特色です。

menu

●オレンジ風味クスクスサラダ ●コールミート盛り合わせ
●サラダバー ●豆と野菜のスープ ●グラシュ ●サーモンのムニエル ケッパーソース ●ミートローフ ●豚肉のカツレツ パプリカソース(豚バラ肉のビール煮)
●シュークルトとソーセージの蒸し煮(チキン腿肉のソテーローズマリー風味 マスタードソース)
●ジャーマンポテト(ポテトのグラタン) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

5 May U.S.A



アメリカの料理は牛肉、豚肉、鶏肉お肉が中心です。移民の国なので、様々な国の食文化がミックスされて現在のアメリカの食文化ができました。広大な領土を持ち、農業も盛んでトウモロコシなどの豆類も豊富です。朝はパン、コーヒー、コーンフ레이크などのシリアル、昼食はハンバーガーやサンドウィッチ、ピザやタコス、ホットドッグ。夜はチキンやステーキなどのお肉類、そして芋類、豆類などというのが代表的な食事となっているようです。

menu

●チキン、小海老、アボガド、野菜のマリネ ●ホットドッグとベーグルサンド ●サラダバー ●コーンチャウダースープ ●オクラとガルバンゾーのブイヨンスープ ●チリコンカン(マカロニアンドチーズグラタン) ●白身魚のソテーレモン風味バターソース
●バッファローチキン(チキンのグリルケイジャン風味)
●ミートローフ(豚バラ肉のオレンジ風味) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

6 June Tokyo



東京の都心でハイセンスなお店の数々を巡るのもいいけれど、時には東京の下町の風情を感じながら、美味しいものを食べ歩きたいという気分の時もありますよね。そこで今回は、上野、浅草、日暮里、鶯谷、町屋など、下町エリアで味わえるとおきのグルメをご紹介します。子供から大人までご満足いただける下町エリアの名物メニューをお楽しみください。

menu

●小魚と野菜のマリネ ●昔ながらのサンドイッチ
●サラダバー ●アサリと野菜のブイヨンスープ
●コーンポタージュスープ ●フライ盛り合わせ(海老、とんかつ、ハムカツ、カニクリームなど) ●小海老のグラタン(ハムと野菜のミートドリア) ●チキンガーリックステーキ(チキンのクリーム煮) ●ポークソテージンジャーソース(ローストポークマッシュルームソース) ●ジャンボオムライス ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

3 March Italy



スローフード運動発祥の地イタリア。北部では軟質小麦が作られ、水稻や酪農が盛んで、米やバター、クリームを使用した料理が多くみられます。地域の特色を生かしたリゾットや生パスタ、とうもろこし粉を練ったポレンタなどがある有名です。また、イタリアチーズの王様と言われるパルミジャーノ・レッジャーノや、世界三大ブルーチーズと言われるゴルゴンゾーラなどが北部を代表するチーズです。

menu

●イタリアンソーセージ盛り合わせ ●茸のバルサミコサラダ ●ブルスケッタ盛り合わせ ●サラダバー
●ミネストローネ ●ポタージュスープ ●小海老、いか、野菜のフリット(白身魚のグリルタッパナードソース)
●ラビオリのチーズグラタン ●チキンソテーディアボラ風(チキンの軽い煮込みカチャトラ風) ●ローストポークローズマリー風味(豚バラ肉の赤ワイン煮込み)
●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

4 April France

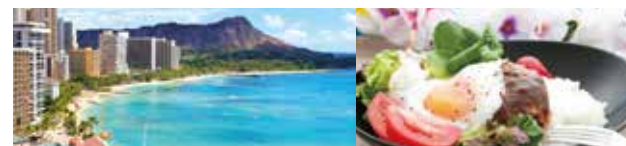


フレンチの中でも人気なのが美味しい地中海の恵みから誕生したプロヴァンス料理です。こちらはフランス南部のプロヴァンス地方で親しまれてきました。最大の特徴として、ニンニクとオリーブ油、ハーブを頻繁に使用しています。食材はトマトや魚介類、ラム肉やギのチーズなどです。非常にヘルシーで健康と美容を気にしている方にもピッタリな食材が使われているのも魅力のひとつとなっています。

menu

●クロックムッシュ ●クスクスと彩り野菜のマセドアンサラダ ●サラダバー ●魚介類のスープ仕立てマルセイユ風 ●白身魚のポワレシャンパンソース(サーモンのグリルトマト風味バターソース) ●チキンの軽い煮込みシードルソース(チキンソテーマスタードソース) ●季節野菜のグリル酸味の利いたバターソース ●ポークのロースト温野菜添えマデラソース(ポークのグリル赤ワインソース) ●本日のパスタ ●ポタージュスープ ●オニオンスープ ●カレー又はハヤシライス ●デザート

7 July Hawaii



ポリネシア人が持ち込んだタロイモ、サトウキビなどの数多くの農産物や家畜類、海からの豊かな魚介の恵みによりハワイ料理は発展していきました。ハワイの土地に根付いた独特の食べ物は、ローカルフードと呼ばれ、ハワイアンソルトで味付けされ、低カロリーで栄養価が高いものが多く見られます。バンクーキ、ハンバーガー等のアメリカンフードだけではなく、ハワイの豊かな特産物が使われているローカルフードをお楽しみください。

menu

●マグロ、アボガドのボキ ●サーモンのロミロミ ●サラダバー ●本日の冷製スープ ●マヒマヒ(マグロのアヒカツ) ●チーズとスパムのオムレツ(ゴーヤチャンプル) ●モチコチキン(フリフリチキン) ●ポークのローストパイナップル風味(豚バラ肉のハワイアン煮込み) ●ロコモココーナー ●ハワイアンピラフ ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

8 August Europe



大陸に大小様々な国が集まるヨーロッパ。国や地域によって民族や言語も様々で、それぞれ独自の文化が発展しています。海に囲まれた国だけあり、シーフードを使った料理の種類の多さには驚かされます。チーズやトマトにニンニクやハーブを加えて炒めたり和えたりした料理はどれも絶品。イカやエビの揚げ物などは是非試したい美味しさです。肉類の煮込み料理なども美味しく調理して食べられています。

menu

●イタリアンソーセージとチーズの盛り合わせ ●ブルスケッタ盛り合わせ ●サラダバー ●ポタージュスープ ●ブイヨンスープ ●サーモンのグリルケッパーソース(サーモンとミニ帆立貝の蒸し煮白ワインソース) ●白身魚、アサリ、小海老のスープ仕立て ●チキンの軽い煮込みバスク風(チキンのソテーディアブル風) ●ポークのローストレホールソース(ポークのグリルポワブルソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

ravenna

ご予約・お問い合わせは TEL.03-3452-9222
【レストラン・ラヴェンナ直通】

9 September
England



イングランドの伝統的な食事は、パンとチーズ、肉のローストやシチュー、ミートパイやジビエのパイ、茹でた野菜とブイヨン、淡水魚および海水魚のように、古代に起源を持つ。イングランドチキンサラダは 20 世紀初めにイギリスのエリザベス女王が愛した”チキン料理”だそうです。塩とモルトビネガーで食べる都市部のストリートフード (Street food) であったフィッシュ・アンド・チップスも人気です。

menu

●イングランドチキンサラダ ●マフィンのサンドイッチ ●サラダバー ●イングランド風アサリのチャウダー ●タマゴとチーズのブイヨンスープ ●フィッシュアンドチップス ●白身魚のグリルレモン風味 (鱈のオープン焼き) ●チキンのソテーオレンジ風味 (チキンのグリル香草風味) ●ポークのローストグレービーソース (豚バラ肉のトマト煮込み) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

10 October
Northern Europe



世界が注目する美食エリア! 現在、世界ナンバーワンといわれるレストラン「Noma」はデンマークの首都コペンハーゲンにあります。サーモンやニンジンなど、新鮮な魚介類の素材を活かした味わいが特徴の北欧の料理。酪農大国でもあるデンマークは、バラエティー豊かな料理が楽しめます。日本でいうバイキング料理は、スモークボードと呼ばれるスウェーデンの名物です。

menu

●サワーヘーリングとカレーヘーリング ●デニッシュオープンサンド盛り合わせ ●サラダバー ●ポタージュスープ ●グーラッシュ ●サーモンのグリルシブレットソース (白身魚のポワレアンチョビとバターソース) ●魚介類のパプリカ煮 (ポテトと挽肉のチーズグラタン) ●チキンソテーと野菜のグリル (チキンのクリーム煮ディル風味) ●仔牛と豚肉のフリカデル ●赤キャベツとブルム添え ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

11 November
Italy

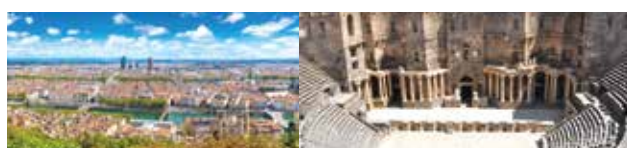


オリーブ油や、穀類や豆、野菜、果物をふんだんに取り入れた南部地域の伝統的な食事は、「地中海式ダイエット」と呼ばれ、健康面で理想的な食事として世界的にも注目されています。南部の代表的な料理はスパゲッティのような乾燥パスタ、ピッツァなどで、チーズでは水牛の乳を使ったフレッシュチーズのモッツアレラ、羊の乳で作られた超硬質チーズのペコリーノが有名です。

menu

●イタリアンソーセージとチーズの盛り合わせ ●ブルスケッタ盛り合わせ ●サラダバー ●チポラタ風スープ ●ポタージュスープ ●白身魚の香草焼きレモン風味 (サーモンのポワレマト風味) ●ニョッキのグラタン (ナスとポテトのイタリアングラタン) ●豚ロース肉のグリルマスタードソース (豚バラ肉の煮込み茸クリームソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

12 December
France



フランス料理の全体的な特徴として、ソースをつかった料理が中心となります。ミシュランガイドもフランスで生まれています。また、フランス料理は、地方ごとに特徴があります。アルザス料理は野菜を使った料理が多く、ワインとの相性の良さを重視して作られている事も多く、シュークルトなどの料理も人気が高いです。ハムやソーセージなどと一緒に食べるにも最適な料理です。

menu

●カナッペ盛り合わせ ●オープンクロックムッシュとキッシュ ●サラダバー ●オニオンスープ ●ポタージュスープ ●サーモングリルオレンジ風味 (赤魚のムニエル香草ソース) ●チキンソテーディアル風 (チキンの軽い煮込みシードル風味) ●ポークのローストレホールソース (豚バラ肉の煮込みマデラ酒風味) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレーまたはハヤシライス ●デザート

ravenna

LUNCH VIKING

チサン ホテル 浜松町 レストラン・ラヴェンナ

世界のグルメ紀行II

お得なランチバイキング

2023.1.4 WED ▶ 12.28 THU



世界各国のおいしい料理を
月替わりでご用意します。

さまざまな味わいを
お楽しみください。



チサン ホテル 浜松町

Chisun Hotel Hamamatsucho

