

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

- オリピエサラダ ●ロシア風オープンサンドイッチ
- サラダバー ●ロシア風魚のスープ(シチー) ●メバルのポアレ ビーツのソース ●ロールキャベツのクリーム煮込み(ロールキャベツ トマトソース) ●チキンカツレツ 香草バターソース(チキンソテー 粒マスタードソース) ●ポークのロースト ミックスベリーソース(ポークのストロガノフソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシ ●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の家庭でも親しまれてきました。ワインベネガー漬け、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 ●グラーシュ ●白身魚のソテー
- 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) ●シュクルートとソーセージの蒸し煮(チキングリルローズマリー風味) ●ジャーマンポテト(ポテト ニョッキのクリーム煮込み) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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、コーンフレークなどのシリアル、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 ●チリコンカン(小海老とマカロニのクリーム煮込み) ●白身魚のソテー焦がしバターソース●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(豚バラ肉の煮込みオレンジ風味) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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

- シーフードのトマトマリネ ●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 ●串カツ盛り合わせ ●赤魚と茸のクリーム煮込み(サーモンとほうれん草のグラタン仕立て) ●チキンガーリックステーキ(チキン南蛮タルタルソース) ●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) ●シラスと茸のスパニッシュオムレツ ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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、水稲や酪農が盛んで、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有名です。また、イタリアチーズの王様と言われるバルミジャーノ・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 ●小海老、イカ、白身魚のフリット(白身魚のソテー タップナードソース) ●ラビオリのクリーム煮込み ●チキンソテーディアボラ風(チキンのトマト煮込みカチャト風) ●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 ●カレー又はハヤシライス ●デザート

4 April
France



フランスの中でも人気なのが美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、ハーブを頻りに使用しています。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 ●白身魚のポワレ白ワインソース(サーモンのソテーマトソース) ●チキンのグリル バルサミコソース(チキンソテー マスタードソース) ●季節野菜のアンチョビバターソテー ●ポークのロースト温野菜添え ポルト酒ソース(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 ●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。パンケーキ、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、アボガドのポキ ●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 ●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) ●ロコモココナー ●ハワイアンピラフ ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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 ●ブイヨンスープ ●サーモンのポアレケッパーソース(メバルとミニ帆立貝の蒸し煮クリームソース) ●魚介のスープ仕立て ●チキンのトマト煮込みバスク風(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(ポークのグリル赤ワインソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート

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、茹でた野菜とパイオン、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 ●フライドフィッシュ ●白身魚のポアレモン風味 (鱈のソテーアメリカンソース) ●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 ●カレー又はハヤシライス ●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。サーモンやニシンなど、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、スモーガス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 ●デンリッシュオープンサンド盛り合わせ ●サラダバー ●ゲーラッシュ ●サーモンのソテーサフランソース (白身魚のポアレモンソースとバターソース) ●魚介類のパブリカ煮 (ポテトとニョッキのクリーム煮込み) ●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) ●フリカデル赤キャベツとプラム添え ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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、ピッツアなどで、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 ●ポタージュスープ ●白身魚の香草焼きレモン風味 (サーモンのポアレトマトソース) ●茸とラビオリのクリーム煮込み (ナスとポテトのトマトチーズ焼き) ●豚ロース肉のソテーマスタードソース (豚バラ肉の煮込みデミグラスソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●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、シュクルー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 ●サーモンポアレオレンジ風味 (赤魚のムニエル香草ソース) ●チキンソテーディアブル風 (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 ●カレー又はハヤシライス ●デザート



世界のグルメ紀行II

お得なランチバイキング

2025.1.6 MON ▶ 12.26 FRI



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

