

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

- ロシア風ボイル野菜のサラダ ●ロシア風オープンサンドイッチ ●サラダバー(6種) ●白身魚のソテー タマゴとトマトのバターソース ●ロールキャベツ トマトとサワークリームのソース(ロールキャベツのグラタン) ●チキンカツレツ キエフ風(チキンと茸のサワークリーム煮) ●ポークのストロガノフソース(ポークのローストオレンジソース) ●ボルシチ ●本日のパスタ ●ポタージュスープ ●ピザ ●カレー又はハヤシ ●デザート、チョコレートファウンテン

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、塩漬、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 ●冷製ソーセージ盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●パイونسープ ●グラージュ ●鱈の香草焼き パルサミソース ●ミートローフ ●豚バラ肉のビール煮(豚肉のカツレツ パプリカソース) ●ジャーマンポテト(ポテトのグラタン) ●シュークルトとソーセージの蒸し煮(チキン胸肉のソテー洋梨風味) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

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

- チキンとアボガドと野菜のマリネ ●ホットドックとベーグルサンド ●サラダバー(6種) ●オクラとガルバンゾーのパイونسープ ●ポタージュスープ ●チリコンカン(小海老の唐揚げケイジャン風味) ●白身魚のソテーレモン風味 ●チキンのグリルケイジャン風味(バツファローウイング) ●豚バラ肉のマリネオレンジ風味(ミートローフ) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

6 Jun
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

- 魚介類とグリル野菜の和風マリネ ●昔ながらのサンドイッチ ●サラダバー(6種) ●本日のスープ(2種) ●フライ盛り合わせ(海老、トンカツ、ハムカツ、カニクリームなど) ●ハムとマッシュルームのマカロニグラタン(小海老のドリア) ●チキンのグリルガーリック風味(チキンのクリーム煮) ●ポークソテーデミグラスソース(ローストポークジンジャーソース) ●ジャンボオムライス ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

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 ●魚介類と野菜のイタリアンマリネ ●ブルスケッタ盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●ミネストローネ、ポタージュスープ ●白身魚のアクアパッツァ(サーモンのポワレレモンバターソース) ●ラビオリのチーズグラタン ●チキンと茸の軽い煮込みシードル風味(チキンのローマ風) ●豚ロース肉のソテーマルサラソース(牛スジ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、チョコレートファウンテン

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 ●魚介類とトマトのマリネ ●サラダバー(6種) ●小海老とミニホタテのグラタン ●サーモンのポワレプロヴァンス風(白身魚のパプリック白ワインソース) ●チキンソテーディープル風(チキングリルオレンジソース) ●季節野菜のグリル 酸味の利いたバターソース ●ポークソテー温野菜添え マデラ酒ソース(ローストポーク椎茸ソース) ●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 ●ピザ ●デザート、チョコレートファウンテン

7 July
Spain



スペイン料理は地方ごとに特徴のある郷土料理が発達しました。カンタブリア海の魚介類をふんだんに使うガリシア料理。山海の幸に恵まれ、美食の街として名高いバスク地方の料理。仔豚や仔羊などの肉料理で有名な内陸部のカステーリャ料理。ヨーロッパ風に洗練されたカタルーニャ料理。バエリアで知られるパレンシア料理。真夏は乾燥するため「ガスパチョ」などの冷製料理や揚げ物が多いアンダルシア料理など多彩です。

menu

- ムルシア風サラダ ●ピンチョス盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●ガスパチョとポタージュスープ ●魚介類と茸のアヒージョ ●白身魚のオイル煮(白身魚のムルシア風) ●チキンのソテーバスク風(チキンのオレンジ煮) ●豚ロース肉のシェリー酒風味(豚バラ肉のトマト煮込み) ●バエリア ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

8 August
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(6種) ●本日の冷製スープ ●マヒマヒ ●チーズとスパムのオムレット(そうめんチャンプル) ●バーベキューチキン(モチコチキン) ●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、チョコレートファウンテン

9 September 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が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 ●カナッペ盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●ポタージュスープ、パイونسープ ●白身魚と浅利の蒸し煮 白ワインソース ●サーモンのグリルオリーブソース ●チキンのソテーブルーランジェール風(チキンのトマトチーズ焼き) ●ポークソテーオニオンソース(ローズトポークカレー風味) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザートチョコレートファウンテン

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 ●デニッシュオープンサンド盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●ポタージュスープ、パイونسープ ●白身魚のポワレケッパーソース(サーモンのグリルオゼイユソース) ●魚介類のパプリカ煮(魚介類のグラタンパプリカ風味) ●焼きロールキャベツ(チキンのソテー茸ソース) ●仔牛と豚肉のフリカデル 赤キャベツとプラム添え ●グヤッシュ ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

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ァレラ、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

- 冷製ラタトゥーユとチーズ盛り合わせ ●ブルスケッタ盛り合わせ ●サラダバー(6種) ●白いミネストローネ、ポタージュスープ ●白身魚と浅利のアクアパッツァ(サーモンのムニエルバルサミコソース) ●ニョッキのグラタン(シチリア風カポナータ) ●チキンのソテーローズマリー風味(チキンのグリルミニトマトとオリーブのソース) ●豚ロース肉のグリル赤ワインソース(豚ロース肉のソテー茸クリームソース) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

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食べるにも最適な料理です。

menu

- カナッペ盛り合わせ ●オーブクロックムッシュとキッシュ ●サラダバー(6種) ●ポタージュスープ、パイونسープ ●ハム、ソーセージ、シュークルートの煮込み ●白身魚のポワレトマト風味バターソース(サーモングリルディール風味) ●チキンソテーディープル風(チキンの軽い煮込みリング風味) ●豚肉の煮込みカルポナード(豚バラ肉のナント風) ●本日のパスタ ●ピザ ●カレー又はハヤシライス ●デザート、チョコレートファウンテン

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!! お得なランチバイキング

2019.1.4 fri ▶ 12.27 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

