

2022地産地消バイキング メニュー

たくさん使用されている食材の中で、横手市産のものをピックアップして表記しています。
ぜひ意識して味わってみてください！

- 【オードブル】
 - ・生ハムとオニオンのマリネ
 - ・魚介とグレープフルーツのサラダ オニオンドレッシング
- 【スープ】
 - ・ポテトの冷製スープ
 - ・ミネストローネ (キャベツ、タマネギ、かぼちゃ、トマト他)
- 【パスタ】
 - ・ナスとシルクポーク挽肉のトマトソース
 - ・桃豚とキャベツのペペロンチーノ
- 【ピッツァ】
 - ・マルゲリータ (トマト)
 - ・熟成味噌マヨネーズ (ディフェンシン味噌使用)
- 【魚料理】
 - ・カジキ鮪のトマトケイパーソース
 - ・サーモンの塩麹焼き (新山食品加工所の塩麹)
- 【肉料理】
 - ・シルクポークのソテー (横手産リンゴ入りソース)
 - ・US産プライム肩ロースステーキ
- 【ご飯物】
 - ・夏野菜と笑子豚の挽肉のカレー (ナス、トマト、オニオン他)
- 【パン】
 - ・クロワッサン、胚芽ロール、チーズパン
- 【サラダ】
 - ・合わせ野菜 (ニンジン、トマト、きゅうり、アスパラ他)
- 【デザート】
 - ・イチゴのゼリー
 - ・イチゴの二色プリン
 - ・チョコレートフォンデュ (ポッキー、マシュマロ、プチシュー、バナナ)
- 【フルーツ】
 - ・横手産リンゴ、梨、ブドウ
- 【ドリンク】
 - ・横手産リンゴジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶