

最優秀賞&優秀賞のお料理が
ランチバイキングで召し上がれます

令和7年度千葉県大会

最優秀賞決定！

期間
2月9日(月)～
3月15日(日)
11:00～14:30
(最終入店14:00)

高校生牛乳料理コンクール

最優秀賞
(千葉県知事賞)



ロワイアル風ミルク茶わん蒸し
千葉県立館山総合高等学校 鈴木陽花里さん

料理ポイント！
牛乳と落花生味噌を合わせたまろやかな
和風クリームソースに、豆腐と小松菜入り
の栄養豊富なラビオリを合わせました。
誰でも手軽に、かつ、おしゃれに作ること
ができます。地域食材を活かし、彩と健康
を両立した一品です。

ミルク香る和風ラビオリ

落花生味噌クリームソース仕立て

千葉県立八千代高等学校 平良心咲さん



優秀賞
(千葉調理師専門学校長賞)

料理ポイント！
秋の味覚を洋風で閉じ込めました。地域や季
節によって魚を変えて、アレンジ可能です。
味や食感を楽しめるように具材の種類と切り
方を工夫しました。どの世代にも食べやすく、
やさしい味が特徴です。

ホテルのランチバイキングメニューの一品として、
期間限定で、「最優秀賞・優秀賞」のお料理をご提供
いたします。ドリンクコーナーで、「千葉県産牛乳」も
ご提供いたします。

ランチバイキング料金
ご利用時間90分
フリードリンク付き(税込)

大人(中学生以上) 2,500円

小学生 1,200円

4歳~6歳 700円

平日 限定
ご利用時間40分
2,000円
フリードリンク付き(税込)