

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)



## 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。

ロワイヤ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



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)