

## MENU A

¥9,500 (税別/+tax)

buffet形式 / Buffet Style

時間: 2 時間 / Duration: 2 hours

### COLD SELECTION

天使の海老と帆立貝のカクテル 土佐酢ゼリーと柚子の香り

真鯛のタルタルとアボカドのサラダ  
バルサミコソースとパルメザンチーズ

鮪のカルパッチョ セルパチコとマッシュルームサラダ  
レフォールソース

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ

パルマ産生ハムとコールドカット 果実とグリッシーニ添え

国産牛のしゃぶしゃぶサラダ 和風ディップと彩り野菜

フランス産チーズの盛り合わせ ドライフルーツと胡桃パン添え

パンとロール

### COLD SELECTION

Angel prawn and scallop cocktail, Tosa vinegar jelly, yuzu dressing

Sea bream tartare and avocado salad, balsamic sauce,  
crispy parmesan cheese

Tuna carpaccio, horseradish sauce, rocket salad,  
mushrooms

Caprese salad

Parma ham and cold cuts, fresh fruit, grissini

Shabu-shabu style Japanese beef salad, dips, vegetables

Assorted French cheese, dried fruit, walnut bread

Freshly baked bread, rolls

### HOT SELECTION

シーフードとグリーンアスパラガスのフリカッセ ロブスターソース

サーモンのパイ包み焼き ほうれん草のソテーとショロンソース

若鶏の網焼き 薩摩芋のクリームキャラメリゼとマスタードソース

黒毛牛背肉のロースト フライドポテトと赤ワインソース

ポテトニョッキとキノコのモッツアレラチーズグラタン

海の幸とキノコの炊き込みピラフ 三つ葉の香り

シェフお勧めリングイネ

### HOT SELECTION

Seafood fricassée, lobster sauce, green asparagus

Salmon baked in puff pastry, choron sauce, sautéed spinach

Grilled chicken, mustard sauce, caramelized sweet potatoes

Roasted beef sirloin, red wine sauce, French fries

Gratinated potato gnocchi, mushroom, mozzarella cheese

Seafood and mushroom rice pilaf, wild parsley

Chef's recommended linguine

### DESSERT

デザートセレクションとフルーツ

果実のムースとジュレを小さな器に入れて

コーヒー又は紅茶

### DESSERT

Assorted pastries, fruit

Fruit mousse and jellies

Coffee or Tea

### DRINKS

フリードリンク

(ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク)

### DRINKS

Free flow of beverages

(Wine, Beer, Whisky, Soft Drinks)

## MENU B

¥7,600 (税別/+tax)

buffet形式 / Buffet Style

時間: 2 時間 / Duration: 2 hours

### COLD SELECTION

小海老とグレープフルーツのカクテル ビンコットソース  
真鯛のマリネ ルッコラサラダとバジルヨーグルトソース  
スモークサーモン ピクルスとガーリックトースト  
黒胡椒風味牛肉のタリアータ 彩り野菜とグリビッシュソース  
フジリとグリーンベジタブルのサラダ トマトマヨネーズ  
パルマ産生ハムとコールドカット 果実とグリッシーニ添え  
各種サンドウィッチの盛り合わせとポテトチップス

### HOT SELECTION

小海老と帆立貝のチリソース煮  
鮮魚のポワレ 焦がしバターソース クリームハウレン草添え  
若鶏腿肉の油淋鶏風 フライドオニオンと獅子唐辛子  
牛背肉の網焼き フライドポテトとバジルソース  
野菜とココナッツミルクのタイ風レッドカレー スティームライス  
ポテトニョッキのグリュイエールチーズ焼き ボロネーズソース  
シェフお勧めリングイネ

### DESSERT

デザートセレクションとフルーツ  
果実のムースとジュレを小さな器に入れて  
コーヒー又は紅茶

### DRINKS

フリードリンク  
(ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク)

### COLD SELECTION

Shrimp and grapefruit cocktail, vincotto sauce  
Marinated sea bream, basil yogurt sauce, rocket salad  
Smoked salmon, pickles, garlic toast  
Seared beef tagliata, gribiche sauce, blanched vegetables  
Fussili and green vegetable salad, tomato mayonnaise  
Parma ham and cold cuts, fresh fruit, grissini  
Assorted sandwiches, potato chips

### HOT SELECTION

Sautéed shrimp and scallops, chili sauce  
Pan-fried fish, brown butter sauce, creamed spinach  
Deep-fried chicken leg, fried onion, green chili  
Grilled beef sirloin, basil sauce, French fries  
Thai style vegetables and coconut red curry, steamed rice  
Gratinated potato gnocchi, Bolognese sauce, Gruyere cheese  
Chef's recommended linguine

### DESSERT

Assorted pastries, fruit  
Fruit mousse and jellies  
Coffee or Tea

### DRINKS

Free flow of beverages  
(Wine, Beer, Whisky, Soft Drinks)

## MENU C

¥5,700 (税別/+tax)

buffet形式 / Buffet Style

時間: 2 時間 / Duration: 2 hours

---

### COLD SELECTION

スモークサーモン コールスローサラダとケッパーベリー添え  
タラモサラダ ミックスグリーンサラダとセミドライトマト  
春雨、シーフード、彩り野菜の中華風サラダ  
ローストポークと揚げ茄子のサラダ トンナートソース  
ペンネと南仏野菜のサラダ パルメザンチーズ  
各種サンドウィッチの盛り合わせとポテトチップス

### HOT SELECTION

白身魚のフライ タルタルソース  
若鶏の網焼き 薩摩芋のキャラメリゼとマスタードソース  
ニョッキとブロッコリーのパルメザンチーズ焼き  
春巻きとポテトフライの盛り合わせ  
ナシゴレン 海老煎餅添え  
シェフお勧めリングイネ

### DESSERT

デザートセレクションとフルーツ  
果実のムースとジュレを小さな器に入れて  
コーヒー又は紅茶

### DRINKS

フリードリンク  
(ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク)

### COLD SELECTION

Assorted smoked salmon, coleslaw salad, caper berry  
Spicy cod roe and potato salad, semi-dried tomatoes, mixed green salad  
Bean-starch vermicelli salad, seafood, vegetables  
Roasted pork and deep-fried eggplant, tonnato sauce  
Penne and ratatouille salad, parmesan cheese  
Assorted sandwiches, potato chips

### HOT SELECTION

Deep-fried fish, tartar sauce  
Grilled chicken leg, mustard sauce, caramelized sweet potato  
Gratinated potato gnocchi, broccoli, parmesan cheese  
Assorted spring rolls, French fries  
Nasi goreng, shrimp rice crackers  
Chef's recommended linguine

### DESSERT

Assorted pastries, fruit  
Fruit mousse and jellies  
Coffee or Tea

### DRINKS

Free flow of beverages  
(Wine, Beer, Whisky, Soft Drinks)

## COCKTAIL MENU

¥4,750 (税別/+tax)

buffet形式 / Buffet Style

時間: 2 時間 / Duration: 2 hours

---

### COLD SELECTION

アボカドのブルスケッタ  
スモークサーモンカナッペ サワークリームを添えて  
真鯛のタルタルとセミドライトマトのブルスケッタ  
イタリアンプロシュートと焼きパイナップルのピンチョス  
ローストビーフのポテトサラダ包み レフォルカクテルソース

### HOT SELECTION

グリュイエールチーズとオニオンコンフィのキッシュ  
ラタトゥイユのベアルネーズソース焼き  
パルメザンチーズリゾットのクロquette バジルソース  
サーモンとアスパラガスの磯辺揚げ 山葵マヨネーズ  
若鶏の牛蒡巻きマスタードソース

### DESSERT

各種ペストリーとケーキのピンチョス  
果実のムースとジュレを小さな器に入れて

### DRINKS

フリードリンク  
(ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク)

### COLD SELECTION

Guacamole bruschetta  
Smoked salmon and sour cream on baguette  
Sea bream tartare and semi-dried tomato on bruschetta  
Italian prosciutto and pineapple pintxos  
Roast beef, horseradish and cocktail sauce, potato salad

### HOT SELECTION

Gruyere cheese and onion confit quiche  
Gratinated ratatouille pie, Béarnaise sauce  
Parmesan cheese risotto croquette, basil coulis  
Deep-fried salmon, wasabi mayonnaise, seaweed, asparagus  
Rolled and roasted chicken leg with burdock, mustard sauce

### DESSERT

Assorted pastries and cake pintxos  
Fruit jellies and mousse

### DRINKS

Free flow of beverages  
(Wine, Beer, Whisky, Soft Drinks)