

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 fricassee, 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、ウィスキー、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 レフォールカクテルソース

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)