

ビュッフェ



プランA ¥6,000

プランB ¥8,500

<冷菜>

若鳥のトルティーヤロール
モッツァレラ・トマト・生ハムのカプレーゼ
絹姫サーモンのマリネ 発酵乳とハーブオイル
鴨のスモークのサラダ仕立て

<冷菜>

タスマニアサーモンのブルスケッタ
トリデンテモッツァレラ・トマト・生ハムのカプレーゼ ジェノバソース
鴨の生ハム仕立て ジャが芋のコンフィ バルサミコソース
伊勢真鯛のカルパッチョ 柚子胡椒ソース
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

<温菜>

真鯛のグリエ 白ワインソース
粗挽きソーセージとフライドポテト
三河鶏の照り焼き 和の香味野菜
小海老のベニエ ソースオロール

<温菜>

真鯛のカダイフ巻き 柚子の香る白ワインソース
粗挽きソーセージとフライドポテト
キッシュロレーヌ
あいちひめ豚のローストポーク ソースジャポネ
小海老のベニエ ソースオロール

<パスタ>

魚介のトマトクリームパスタ

<パスタ>

ベーコンとホウレン草のペンネアラビアータ

<デザート>

デザート3種の盛り合わせ
珈琲と紅茶

<フルーツ>

フルーツ盛り合わせ

<デザート>

デザート3種の盛り合わせ
珈琲と紅茶