

ビュッフェ



プランA ¥6,000

< 冷菜 >

彩り野菜のシーザーサラダ

スペイン風オムレツ

白身魚のエスカベッシュ シェリービネガー仕立て

スモークサーモンのカスクート

< 温菜 >

あいち姫豚のロースト ポリネシアンソース

スパイシータンドリーチキン

白身魚と季節野菜のマリニエール ソースヴァンブラン

ソーセージとポテトのリオン風

< パスタ >

きのこのペンネ ジェノベーゼ風

< デザート >

デザート3種の盛り合わせ

珈琲と紅茶

プランB ¥8,500

< 冷菜 >

彩り野菜と生ハムサラダ

白身魚のエスカベッシュ シェリービネガー仕立て

パストラミとシャキシャキ野菜のカスクート

キハダマグロの香草グリエ

スモークサーモンのトルティーヤ

< 温菜 >

あいち姫豚のロースト ハ丁味噌風味のマデラソース

奥三河鶏香草パン粉焼き トマトソース

幸えびのエビチリ風

伊勢真鯛のボワレ ヴァンブランソース

ソーセージとポテトのリオン風

< パスタ >

シーフードのマカロニグラタン

< フルーツ >

季節の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