

ブッフェ料理

サンプルメニュー

@5,000 円

[冷製料理]

- ・鰹のたたき、カルパッチョ仕立て レムラードソース
- ・スモークボード各種
 - ① 鮭と鱈の燻製 ② コールミートとチーズ ③ 鰯のマリネ ④ 中華風オードブル
- ・フルーツの盛り合わせ
- ・各種デザート

[温製料理]

- ・豚肉の蒸し焼き キノコソース
- ・鶏肉のソテー ディアブル風パン粉焼き
- ・エイと海老のポワレ アンチョビ風味ブルブランソース
- ・梶木鮪の西京焼と帆立貝の照り焼き
- ・鱈のピカタ トマトソース ヌイユ添え
- ・いろいろな串揚げ盛り合わせ
- ・シーフードカレー 温野菜添え
- ・茄子とズッキーニ ミートソースのマカロニグラタン
- ・烏賊・帆立貝・ブロッコリーの炒め物
- ・海老チリソース

※内容は季節によって変わります。

buffet料理

サンプルメニュー

@6,000 円

[冷製料理]

- ・ 勘八の薄造り風 和風山葵ソース
- ・ スモークボード各種
 - ①ファグ オリットサーモン ②魚介テリーヌ ③各種パテ ④中華前菜
- ・ 冷製ミートとフランス産チーズ
- ・ フルーツの盛り合わせ
- ・ 各種デザート

[温製料理]

- ・ ローストビーフ温野菜添え 和風ソース
- ・ 鶏肉のグリル焼きローズマリーの香り、トマトフォンデュソース
- ・ 金目鯛の幽庵味噌焼きと帆立貝のうに焼き
- ・ 鱸とキノコディクセルのパイ包み焼き クリュスタッセ
- ・ 魚介と野菜の青のり風味の衣揚げ
- ・ チキンカレー
- ・ 温野菜
- ・ 豚肉のクリームシチュー ハンガリー風
- ・ ヤキソバ
- ・ 烏賊と青菜の中華風炒め

※内容は季節や人数によって変わります。

ブッフェ料理

サンプルメニュー

@8,000 円

[冷製料理]

- ・ 鱈のたたき、カルパッチョ仕立て 山葵ソース
- ・ スモークスボード各種
 - ①ファブリットサーモン ②魚介テリーヌ ③鯧のマリネ ④各種パテ
- ・ フランス産チーズとパルマ産生ハム
- ・ フルーツの盛り合わせ
- ・ 各種デザート

[温製料理]

- ・ 国産牛ローストビーフ温野菜添え
- ・ 鴨胸肉のポワレ、フランボワ風味
- ・ 鮎並の蒨の薑味噌焼きと帆立貝のうに焼き
- ・ 桜の葉で巻いた鯛のパイ包み焼きクリームソース
- ・ 魚介と野菜の青のり風味の衣揚げ
- ・ ポークカレー
- ・ 温野菜
- ・ 鶏肉と茸のフリカッセ、ヌードル添え
- ・ 海老チリソース
- ・ 烏賊と青菜の中華風炒め

※内容は季節によって変わります。