

～ WINTER BUFFET MENU ～

@3,000 (税・サ別)



写真はイメージです。

《 冷製料理 》

ソフトサラミとカマンベールチーズのサラダ クレソンを散りばめて
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
ハウボウの磯辺揚げ 焦がし葱のソース
若鶏の南蛮風 胡麻香る中華香味ソースで
四元豚のコールドポーク ベルディーソースで
ローストビーフのグレビーソース レホールを添えて
カクテルサンドウィッチ
にぎり寿司
小さなカットのプティフル取り合わせ

《 温製料理 》

柚子の効いた蕪おろし蕎麦
鱈のポワレ 粒マスタードの入ったヴァンプランソースで
若鶏の煮込み マレngo風
ポークソテー 赤ワインの香り シャスール風

※表示価格は全て税抜き価格です。

2018年12月1日～2019年2月28日

～ WINTER BUFFET MENU ～

@4,000 (税・サ別)

《 冷製料理 》

3種のピンチョス取り合わせ

アン肝煮こごり&銀杏 トマト

蟹新丈とカブラ 栗甘露

松茸玉子&エリンギ スツキーニ

銀鮭たたき 柚子胡椒ソース

ハウボウの磯辺揚げ

焦がし葱ソースで

若鶏の香草焼き プロバンス風

四元豚のコールドポーク

ベルディーソースで

ローストビーフのタリアータ

黒胡椒ソース

カクテルサンドウィッチ

にぎり寿司

プティフール取り合わせ



写真はイメージです。

《 温製料理 》

柚子の効いた蕪おろし蕎麦

5種類の海の恵みの

フイヤベース仕立て

ヤマトポークとお野菜の蒸籠蒸し

若鶏の煮込み マレンゴ風

牛フィレ肉のポワレ

マルサラワインの香るソースで



※表示価格は全て税抜き価格です。

2018年12月1日～2019年2月28日

～ WINTER BUFFET MENU ～

@5,000 (税・サ別)

《 冷製料理 》

お造り盛り合わせ

冬の小鉢前菜の取り合わせ

鯛と海の幸のアンサンプル

ふぐの白子豆腐と海老のポン酢ジュレ

サーモン砵巻きの小松菜ナムル添え

黒カジキまぐろのベネチア風

合鴨ロース 柚子の香りとポン酢のジュレで

四元豚のコールドポーク ベルディーソースで

ローストビーフのタリアータ 黒胡椒ソース

カクテルサンドウィッチ

にぎり寿司

プティフル取り合わせ

カットフルーツバリエ



写真はイメージです。



《 温製料理 》

練蕎麦

5種類の海の恵みのブイヤベース仕立て

若鶏とカブラの煮込み

クリームシチュー仕立て

ポークソテー 赤ワインの香り

シャスール風

牛フィレ肉ポワレ

マルサラワインの香るソースで

2018年12月1日～2019年2月28日

※表示価格は全て税抜き価格です。