



写真はイメージです。

《 冷製料理 》

豆腐と紅海老のサラダ 中華ソース
スモークサーモンのベビーリーフ添え
オードヴル寿司
蒸し鶏と空豆と筍の胡麻ソース
コールドポーク サルサソース
ローストビーフ ポテトサラダ包み クレソン添え 黒胡椒ソース
カクテルサンドウィッチ
にぎり寿司
いちごのパルフェ

《 温製料理 》

姫鯛のワイン蒸し キャベツ添え バターソース
チキンソテー 香草風味 アスパラ添え
豚肉のトマト煮込み 彩り野菜添え
若筍蕎麦

※表示価格は全て税抜き価格です。

～ SPRING BUFFET MENU ～

@4,000 (税・サ別)



《 冷製料理 》

写真はイメージです。

豆腐と紅海老の小鉢 中華ソース
スモークサーモンのスプラウト添え
鰯のたたき 酢取茗荷添え
合鴨の山椒風味 筍・菜花の胡麻和え添え
コールドポーク サルサソース
ローストビーフ ポテトサラダ包み クレソン添え 黒胡椒ソース
カクテルサンドウィッチ
にぎり寿司
いちごのパルフェ
プチエクレアとプチケーキ盛り合わせ

《 温製料理 》

姫鯛のワイン蒸し キャベツ添え バターソース
豚肉のトマト煮込み 彩り野菜添え
牛フィレステーキ 粒マスタードソース
桜海老と白葱の蕎麦

～ SPRING BUFFET MENU ～

@5,000 (税・サ別)



《 冷製料理 》

写真はイメージです。

お造り盛り合わせ

春の小鉢 3品

〔 豆腐と紅海老の小鉢 中華ソース
鰯のたたき 酢取茗荷添え ポン酢ソース
スモークサーモンに紅白なますを添えて 〕

鯛の昆布め カルパッチョ仕立て

オードヴル寿司

コールドポーク サルサソース

ローストビーフ クレソン巻きピンチョス フォンドヴォーソース

カクテルサンドウィッチ

にぎり寿司

いちごのパルフェ

フルーツ盛り合わせ

プチエクレアとプチケーキ盛り合わせ

《 温製料理 》

赤魚のワイン蒸し キャベツ添え クリームソース

炭火照り焼きチキンステーキ グリル野菜添え

豚肉のトマト煮込み 彩り野菜添え

牛フィレステーキ 粒マスタードソース

桜海老としらすの蕎麦

※表示価格は全て税抜き価格です。

DYNAC
株式会社ダイナック

2020年3月1日～2020年5月31日