

sample

【ブッフェプラン】12,000円(税込)

全21種

【冷製料理】

- ・ スモークサーモンと柑橘の 彩りサラダ
ポタジェ風
- ・ シーフードとモッツァレラチーズのマリネ
ソースペイザンヌ
- ・ 四万十ポークのパテドカンパーニュ・牛タンのリエ
ット・フォアグラとチーズのコンディモン
- ・ コールドミート盛り合わせ
～スモーク鴨・モルタデッラハム～
- ・ 四万十麦酒牛モモ肉の肉寿司と野菜寿司
- ・ 本日鮮魚のちらし寿司

【温製料理】

- ・ アコウ鯛のプレゼと海老ムースのフリット 菜の花
とあさりのソースヴェール
- ・ チキンのグリルとローズマリー香るポムフリット
- ・ スパゲティ ソースボロネーゼ
- ・ 白身魚のフリット ソースレムラード
- ・ いわてビーフのパイ包み焼き マスタードソース
- ・ ブーレット・彩り野菜のトマト煮込み
- ・ ローストビーフ ソースビガラード

【デザート】

- ・ 桜ブロッサムティーのジュレ キウイソース
- ・ フルーツ盛り合わせ
- ・ 瀬戸内レモンのクッキー
- ・ ブランマンジェ
- ・ フランボワーズとクランベリーのカーク
- ・ プロフィットロール ショコラソース

【スタンダードフリードリンク】全25種

2時間制(L.O 30分前)

【Beer】

- ・ 瓶ビール
- ・ アサヒ ドライゼロ(アルコールフリー)

【Wine】

- ・ エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
(スパークリングワイン)
- ・ コルネラーナ カベルネソーヴィニオン (赤)
- ・ コルネラーナ シャルドネ (白)

【Shochu】

- ・ いつもの奴 (麦)・ちょうちょうさん (芋)

【Sour】

- ・ レモンサワー

【Plum wine】

- ・ 梅酒

【Whiskey】

- ・ ブラックニッカ

【SAKE】

- ・ 黒松白鹿 純米

【Cocktails】

- ・ ジントニック・オレンジブロッサム・ジンバック
- ・ ウォッカトニック・スクリュードライバー
- ・ モスコミュール・カシスウーロン・カシスソーダ
- ・ カシスオレンジ

【SoftDrink】

- ・ ウーロン茶・オレンジジュース・コカ・コーラ
- ・ ジンジャーエール



※写真はイメージです。

※メニューは食材の仕入れ状況により
一部変更の可能性がございます。