

sample

【ブッフェプラン】9,000円(税込)

全18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・フォアグラと
チーズのコンディモン・牛タンリエット
- ・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

【温製料理】

- ・アコウ鯛のブ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
- ・熟成ローストポーク シャリアピンソース
- ・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
- ・ブーレット・彩り野菜のトマト煮込み
- ・いわてビーフのパイ包み焼き マスタードソース

【デザート】

- ・桜ブロッサムティーのジュレ キウイソース
- ・プロフィットロール ショコラソース
- ・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ケーキ

【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
グワイン)
- ・コルネラーナ カベルネソーヴィニヨン (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。