

Buffet

- メニュー例 -

¥7,700

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとチャバタサンド／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト

■ 温製

季節野菜のスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風
銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ／牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード

デザートビュッフェ(5種)

¥8,800

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとサンドウィッチ／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト／シャルキトリー盛り合わせ グレックと共に

■ 温製

季節野菜のスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風
銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ／魚介類とトマトソースのスパゲッティ
牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード／各種パン／コーヒー

デザートビュッフェ(5種)

¥10,450

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとサンドウィッチ／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト／シャルキトリー盛り合わせ グレックと共に

■ 温製

季節野菜のスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風
銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ／豚ほほ肉のビール煮込み“カルボナード”
魚介類とトマトソースのスパゲッティ／牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード
各種パン／コーヒー

デザートビュッフェ(7種)

¥13,200

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとサンドウィッチ／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト／シャルキトリー盛り合わせ グレックと共に
海の幸と彩り野菜のマリニエール

■ 温製

季節野菜のスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風
銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ／自家製ローストビーフ 西洋わさびのソース
魚介類とトマトソースのスパゲッティ／牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード
各種パン／コーヒー

デザートビュッフェ(7種)

¥15,950

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとサンドウィッチ／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト／シャルキトリー盛り合わせ グレックと共に
海の幸と彩り野菜のマリニエール／フォワグラのテリーヌとドライフルーツ

■ 温製

季節野菜のスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風／銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ
スターアニス香る 銘柄ポークの角煮／自家製ローストビーフ レフォール入りグレービーソース
魚介類とトマトソースのスパゲッティ／牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード
各種パン／コーヒー

デザートビュッフェ(7種)

¥18,700

■ 冷製

本日のプチオードブル／キッシュロレーヌとサンドウィッチ／シェフ特製サラダ
スモークサーモンとジェノベーゼポテト／シャルキトリー盛り合わせ グレックと共に
海の幸と彩り野菜のマリニエール／フォワグラのテリーヌとドライフルーツ

■ 温製

雲丹のフランとコンソメスープ／白身魚のポワレ 南仏プロヴァンス風
銘柄鶏の香草パン粉焼き 季節の野菜の付け合わせ／スターアニス香る 銘柄ポークの角煮
自家製国産牛ローストビーフ レフォール入りグレービーソース／魚介類とトマトソースのスパゲッティ
牛肉の煮込みプロヴァンス風 エストゥファード／各種パン／コーヒー

デザートビュッフェ(7種)