

DINNER BUFFET

● ライブキッチン ●

串揚げ～フレンチ仕立て～

- ・海老のカダイフ巻 ～ビスクエマルジョン～
- ・鰯の瞬間燻製 ～レモンタルタルソース～
- ・金目鯛の発芽玄米 ～アイオリソース～
- ・シーフードクネル ～アンショワイヤードソース～
- ・マッシュルーム ～トリュフ塩～

● サラダバー ●

各種

● 冷前菜 ●

金目鯛のマリネ

富士山サーモンのカルパッチョ～レモンピューレ添え～

マグロのタルタル～キャビア添え～

合鴨のベリーソース

トリュフ香るガランティーヌ

ほうれん草のフリッタータ

夏野菜のテリーヌ

● スープ・パスタ ●

ミネストローネ

ニョッキグラタン

シェフの気まぐれスープ

※メニューは一例です。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。



DINNER BUFFET

● フライ ●

ポテトフライ

ポップコーンシュリンプ

● メイン料理 ●

金目鯛のブイヤベース

サーロインステーキ

牛ホホ肉の赤ワイン煮

鶏の香草パン粉焼き～ハーブのトマトソース添え～

ムール貝のマリニエール～芳醇な白ワインの香り～

三元豚ソテー～ゆずの香りシャリアピンソース～

● ご飯 ●

駿河湾産桜エビと
金目鯛のピラフ

鶏とキノコのピラフ

パン(各種)

● デザート ●

バスクチーズケーキ|ブランマンジェ|フルーツ

※メニューは一例です。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。