



バイキングメニュー

BUFFET A バイキングA

Plats froids:冷製料理 Variété d'Hors-d'Oeuvre

- ・サーモンマリネと季節野菜のパーニャカウダ
- ・戻りカツオのカルパッチョ 菜園風
- ・イタリアンサラミとモルタデラソーセージ
- ・バゲットサンドウィッチ(ポテトサラダと生野菜)
- ・南瓜のフランと生ハムのサラダ
- ・季節野菜のピクルス
- ・グリーンサラダ

Plats chauds:温製料理

- ・コーンスープ
- ・チキンフリット
- ・ソーセージと南瓜のグラタン
- ・太刀魚と季節野菜の重ね焼き バジリコソース
- ・鮮魚の香草クルート焼き ソース・ノイリー
- ※コンクール 決勝進出 課題料理(魚)
- ・鶏モモ肉の粒マヨソテー バルサミコ風味
- ・豚バラ肉の煮込み バスク風
- ・パスタ・ヴォスカイオラ
- ・フィッシュ & チップス
- ・黒カレー
- ・白ご飯
- ・パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café

- ・シェフ特製デザート4種とフルーツカクテルの盛り合わせ
- ・コーヒー、紅茶



エスコフィエフランス料理コンクールで本船料理長・坂本真言が優勝

[略歴] 1976年神戸市生まれ。2年間の渡仏後、一流フレンチレストランやホテルの料理長を歴任。2017年にコンチェルトの料理長に就任後、2018年にフランス料理シェフの会「一般社団法人日本エスコフィエ協会」のコンクールで優勝を収めました。

BUFFET B バイキングB

Plats froids:冷製料理 Variété d'Hors-d'Oeuvre

- ・トマトとモツアレラのカプレーゼ
- ・マグロのタタキのカルパッチョ 菜園風
- ・イタリアンサラミとモルタデラ盛り合わせ
- ・バゲットサンドウィッチ(マスタードチキンと生野菜)
- ・茸のキッシュ
- ・サーモンマリネと季節野菜のパーニャカウダ
- ・ローストビーフのシーザーサラダ

Plats chauds:温製料理

- ・コーンスープ
- ・チキンフリット
- ・ソーセージと南瓜のグラタン
- ・アブラカレイの白ワイン蒸し 豆乳ブイヤベースソース
- ・太刀魚と季節野菜の重ね焼き バジリコソース
- ・鮮魚の香草クルート焼き ソース・ノイリー
- ※コンクール 決勝進出 課題料理(魚)
- ・鶏モモ肉の粒マヨソテー バルサミコ風味
- ・豚バラ肉の煮込み バスク風
- ・牛肉のロースト パリジャン野菜とソース・マデール
- ※フランス料理コンクール 決勝メニュー(肉)
- ・パスタ・ヴォスカイオラ
- ・フィッシュ & チップス
- ・黒カレー
- ・白ご飯
- ・パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café

- ・シェフ特製デザート 5種盛り合わせ
- ・季節のフルーツカクテル
- ・コーヒー、紅茶

※食材の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。