



バイキングメニュー

**BUFFET A** バイキングA

**Plats froids:冷製料理** Varieté d'Hors-d'Oeuvre

- ・サーモンマリネと季節野菜のバーニャカウダ
- ・カンパチのカルパッチョ 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)
- ・ミント風味のグリーンピースのムース
- ・夏野菜のアスピック
- ・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 ハニーレモン風味
- ・ソーセージとポテトのジェノヴァ風
- ・太刀魚のポワレ 赤ワイン風味の香草バター焼き
- ・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)

- ・鶏モモ肉のソテー カレー風味
- ・豚バラ肉のロースト 生姜の香り
- ・パスタ・ベルドゥーラ
- ・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** Varieté d'Hors-d'Oeuvre

- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ
- ・カンパチのカルパッチョ 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)
- ・ミント風味のグリーンピースのムース
- ・サーモンマリネと季節野菜のバーニャカウダ
- ・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 ハニーレモン風味
- ・ソーセージとポテトのジェノヴァ風
- ・アブラカレイの海藻蒸し 生姜風味
- ・太刀魚のポワレ 赤ワイン風味の香草バター焼き
- ・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)

- ・鶏モモ肉のソテー カレー風味
- ・豚バラ肉のロースト 生姜の香り
- ・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・ベルドゥーラ
- ・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。