

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
- ・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取めました。

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
- ・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

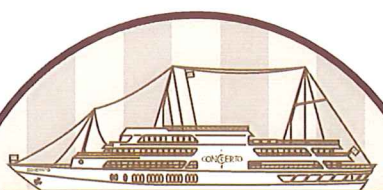
- ・コーンスープ
- ・チキンフリット
- ・ソーセージと南瓜のグラタン
- ・アブラカレイの白ワイン蒸し 豆乳ブイヤベースソース
- ・太刀魚と季節野菜の重ね焼き バジリソース
- ・鮮魚の香草クルート焼き ソース・ノイリー
- ※コンクール 決勝進出 課題料理(魚)
- ・鶏モモ肉の粒マヨソテー バルサミコ風味
- ・豚バラ肉の煮込み バスク風
- ・牛肉のロースト バリジャン野菜とソース・マデール
- ※フランス料理コンクール 決勝メニュー(肉)
- ・パスタ・ヴォスカイオラ
- ・フィッシュ&チップス
- ・黒カレー
- ・白ご飯
- ・パン各種、バター、ジャム

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。

BUFFET MENU



肉フェスバイキングメニュー



BUFFET A 肉フェスバイキングプランA

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

- ・スモークチキンとアボカドの生春巻き
- ・若鶏のテリーヌ
- ・イタリアンサラミとモルタデラソーセージ
- ・バケットサンドウィッチ(ハムとチーズ、生野菜)
- ・生ハムと季節のフルーツ
- ・鶏胸肉のマリネ 白胡麻風味
- ・ローストポークの和風サラダ

Plats chauds:温製料理

- ・豚骨風味のミネストローネ
- ・フライドチキンのスパイス風味
- ・ミートボールと季節野菜のグラタン
- ・鶏モモ肉のロースト ローズマリーの香り
- ・若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- ・豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・豚バラ肉の煮込み パインソース
- ・ピフテキバイキング(実演)
- ・パスタ ボロネーゼ
- ・ビーフ黒カレー
- ・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合せ
- ・コーヒー、紅茶

BUFFET B 肉フェスバイキングプランB

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

- ・若鶏のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ
- ・スペイン産生ハムのカービング
- ・イタリアンサラミとモルタデラ盛合せ
- ・バケットサンドウィッチ(マスタードチキンと生野菜)
- ・ベーコンと茸のキッシュ
- ・鶏胸肉のマリネ 白胡麻風味
- ・ローストビーフのシーザーサラダ

Plats chauds:温製料理

- ・豚骨風味のミネストローネ
- ・フライドチキンのスパイス風味
- ・ソーセージと季節野菜のグラタン
- ・鶏モモ肉のロースト ローズマリーの香り
- ・若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- ・豚バラ肉の煮込み パインソース
- ・豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・鴨胸肉のロースト チャイニーズスタイル
- ・ビーフシチューのパイ包み焼き
- ・ピフテキバイキング(実演)
- ・パスタ ボロネーゼ
- ・ビーフ黒カレー
- ・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種盛合せ
- ・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。掲載の写真はイメージです。

2020.02