



## 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 Varieté 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
- ・パ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
- ・鶏胸肉とパプリカのマリネ
- ・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
- ・ポルペッティーニと南仏野菜のトマトソース
- ・鶏モモ肉の香草風味ソテー モルネーソース
- ・若鶏とナスの軽い煮込み
- ・豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・ポークのスパイスロースト バルサミコソース
- ・牛ロースの鉄板焼き(実演)
- ・パスタ・ポロネーゼ
- ・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 Varieté 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ソーセージ
- ・パ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
- ・鶏胸肉とパプリカのマリネ
- ・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
- ・ポルペッティーニと南仏野菜のトマトソース
- ・鶏モモ肉の香草風味ソテー モルネーソース
- ・若鶏とナスの軽い煮込み
- ・ポークのスパイスロースト バルサミコソース
- ・豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・鴨胸肉のロースト ソースジャポネ
- ・ビーフシチューのパイ包み焼き
- ・牛ロースの鉄板焼き(実演)
- ・パスタ・ポロネーゼ
- ・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種盛り合わせ
- ・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。

2020.06