



STEAK BUFFET "A" 肉フェスバイキング A

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

- ・ スモークチキンとアボガドの生春巻き
- ・ 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
- ・ 生ハムと季節のフルーツ
- ・ 鶏胸肉のマリネ 柑橘風味
- ・ ローストポークの大根サラダ

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
- ・ 茄子と挽肉のラザーニャ
- ・ トリモモ肉のタンドリー風
- ・ 鶏モモ肉のディアブル風 マデラソース
- ・ 豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・ 煮込んだ豚バラ肉のオープン焼き
カークパトリック風
- ・ 牛ロースの鉄板焼き
- ・ 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り合わせ
- ・ コーヒー、紅茶

STEAK BUFFET "B" 肉フェスバイキング 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
- ・ バケットサンドウィッチ
- ・ ベーコンとほうれん草のキッシュ
- ・ 鶏胸肉のマリネ 柑橘風味
- ・ ローストビーフの大根サラダ

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
- ・ 茄子と挽肉のラザーニャ
- ・ トリモモ肉のタンドリー風
- ・ 鶏モモ肉のディアブル風 マデラソース
- ・ 煮込んだ豚バラ肉のオープン焼き
カークパトリック風
- ・ 豚ロースのカツレツ ミラノ風
- ・ 鴨胸肉のロースト はちみつレモン風味
- ・ 仔羊のロティ 赤い果実のソース
- ・ 牛ロースの鉄板焼き
- ・ 厚切りベーコンのカルボナーラ
- ・ 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
- ・ 季節のフルーツカクテル
- ・ コーヒー、紅茶



※写真はイメージです。 ※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。