

## BUFFET "A" バイキング A

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

- ・ スモークサーモンと柑橘類のサラダ仕立て
- ・ 野菜のテリーヌとパテドカンパーニュ
- ・ 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
- ・ 自家製ピクルスと2種のオリーブ
- ・ 松笠イカとオレキエッテのマスタード風味  
ケッパーのアクセント
- ・ 水菜と大根のサラダ

### Plats chauds : 温製料理

- ・ 本日のポターージュ
- ・ チキンフリット
- ・ フィッシュ&チップス
- ・ ジャーマンポテトの粒マスタード風味
- ・ 赤魚とアサリの白ワイン蒸しアクアパッツァ風
- ・ 白身魚の柚庵焼き  
ブイヨンドレギュームのバターソース
- ・ 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
- ・ パスタボロネーゼ
- ・ 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" バイキング B

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

- ・ カンパチのカルパッチョ 豆腐と山葵のソース
- ・ 野菜のテリーヌとパテドカンパーニュ
- ・ 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
- ・ 生ハムとグリッシーニ 季節のフルーツ
- ・ サーモンとほうれん草のキッシュ
- ・ シーザーサラダ

### Plats chauds : 温製料理

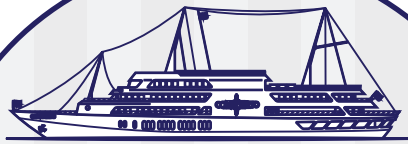
- ・ 本日のポターージュ
- ・ チキンフリット
- ・ フィッシュ&チップス
- ・ ジャーマンポテトの粒マスタード風味
- ・ 赤魚とアサリの白ワイン蒸しアクアパッツァ風
- ・ 白身魚の柚庵焼き  
ブイヨンドレギュームのバターソース
- ・ 魚介とごろごろ野菜のクリームシチュー
- ・ 鶏モモ肉のディアブル風 マデラソース
- ・ 煮込んだ豚バラ肉のオープン焼き  
カークパトリック風
- ・ 牛肉のステーキ ポリネシアンソース
- ・ スパゲッティ・プッタネスカ
- ・ 黒カレー
- ・ 白ご飯
- ・ パン各種、バター、ジャム

### 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。



## 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。