



BUFFET "A" バイキング A

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

- ・スモークサーモンのカルパッチョ風
サワークリームソース
- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ
- ・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
- ・蒸し鶏のマリネ ピリ辛胡麻ソース
- ・グリーンサラダ

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
- ・ソーセージと南仏野菜のカスレ
- ・赤魚とアサリの白ワイン蒸しアクアパッツァ風
- ・アブラカレイのポワレ
バルサミコ風味の焦がしバターソース
- ・鶏モモ肉の山賊風 ラヴィゴットソース
- ・豚バラ肉のクリーム煮
- ・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

- ・スモークサーモンのカルパッチョ風
サワークリームソース
- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ
- ・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
- ・蒸し鶏のマリネ ピリ辛胡麻ソース
- ・春野菜のフリッタータ
- ・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
- ・ソーセージと南仏野菜のカスレ
- ・赤魚とアサリの白ワイン蒸しアクアパッツァ風
- ・アブラカレイのポワレ
バルサミコ風味の焦がしバターソース
- ・鯖のオープン焼き ピッツァイオラ風
- ・鶏モモ肉の山賊風 ラヴィゴットソース
- ・豚バラ肉のクリーム煮
- ・牛肉のステーキ ポリネシアンソース
- ・スパゲッティ・プリマベラ
- ・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。