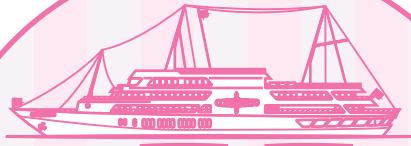


BUFFET MENU



SPRING/2021.3.8~



BUFFET "A" バイキング A 4,290 円

Plats froids : 冷製料理 Variet  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 6,050 円

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

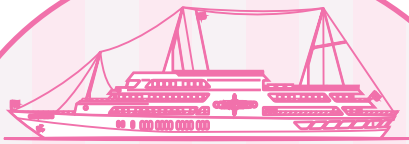
Plats Entrmets et Café

- ・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。※別途、乗船料が必要です。※価格はすべて税込価格です。

※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



SPRING/2021.3.8~



STEAK BUFFET "A" 肉フェスバイキング A 4,510円

STEAK BUFFET "B" 肉フェスバイキング B 6,050円

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

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

- ・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

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・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

- ・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

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

- ・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。※別途、乗船料が必要です。※価格はすべて税込価格です。
※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。