

STEAK BUFFET



STEAK BUFFET "A" 肉フェスバイキング A 4,510円

Plats froids : 冷製料理 Variété 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・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り合わせ
- ・コーヒー、紅茶

STEAK BUFFET "B" 肉フェスバイキング B 6,050円

Plats froids : 冷製料理 Variété 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。※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。