

着席ブッフェ A

8,000 円 (税込)



ビュッフェメニュー 14 品

■ 冷製料理 ■

春キャベツのアーリオ・オーリオ
(小麦 卵 乳)

ポテトと空豆のインサラータ
アリッサの香り (海老)

チキンと人参・菜の花のマリネ
(小麦 乳 卵)

マリネサーモンとグリーンピースの
パスタコルタ (小麦 乳 卵)

インサラータチェーザレ
プロシュート (小麦 乳 卵)

■ 温製料理 ■

低温熟成ローストポーク
シャリアピン ハーブオイル (小麦)

若鶏のアルフォルノ
赤ワイン ミックスベリー (小麦 乳)

本日鮮魚のアロスト
サフランクリーム (小麦 乳)

ポルペッティーニとブロッコリーの
トマト煮込み アリゴチーズ
(小麦 乳 卵)

スパゲッティ オルトラーナ (小麦 乳)
筍・ベーコンと香味野菜の
ガーリックピラフ (小麦 乳)

■ デザート ■

プティケーキ 3 種盛り合わせ
(小麦 乳 卵 胡桃)

プロフィットロール 旬果実のソース
(小麦 乳 卵)

フリードリンク 25 種

【ビール】

アサヒスーパードライ (瓶)

アサヒ ドライゼロ (アルコールフリー)

【ワイン】

エスパス・オブ・リマリ (スパークリング)

シャメイ (ノンアルコールスパークリング)

コルネラーナ シャルドネ (白)

コルネラーナ カベルネソーヴィニヨン (赤)

【ウイスキー】

ブラックニッカ

※ハイボール、ロック、水割り、コーク割り

ジンジャー割り

【カクテル】

カシスソーダ、カシスウーロン、カシスオレンジ

ジンソーダ、ジントニック、ジンバック

オレンジブロッサム、モスコミュール

スクリュードライバー、ウォッカソーダ

ウォッカトニック

【ワインカクテル】

キール、キティ、オペレーター

【サワー】

レモンサワー、ライムサワー、ウーロンハイ

【日本酒】

黒松白鹿 純米

【焼酎】

いつもの奴 (本格麦焼酎)

ちょうちょうさん (本格芋焼酎)

※ソーダ割り、ロック、水割り、お湯割り

【梅酒】

濃醇梅酒

※ソーダ割り、ロック、水割り、お湯割り

【ソフトドリンク】

烏龍茶、オレンジジュース、コカ・コーラ

ジンジャーエール