

## 着席buffet B

10,000 円 (税込)

ビュッフェメニュー

15 品

### ■ 冷製料理 ■

鮮魚のカルパッチョ

(小麦 乳)

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)

インサラータチューザレ プロシュート

(小麦 乳 卵)

### ■ 温製料理 ■

黒毛和牛ブラッサート

ヴィーノ・ロッソ (小麦 乳)

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)

いわて短角牛ボロネーゼの

スパゲッティ (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)

ちようちようさん (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