

## 着席buffet B

10,000 円 (税込)

ビュッフェメニュー

17 品

フリードリンク

25 種

### ■ 冷製料理 ■

- 鮮魚のカルパッチョ (乳)
- シーフードとカポナータのインサラータ  
(いか さけ 鶏肉)
- ポテトとベーコンのカルボナーラ  
(卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉)
- チキンとペペロナータ 黒オリーブ  
(卵 乳 大豆 鶏 林檎)
- カルピオーネとパスタミスタ  
バジルの香り (小麦 乳)
- 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 ■

- 黒毛和牛ブラッサート  
ヴィーノ・ロッソ (小麦 乳 牛肉)
- いわて和牛パイ包み焼き 温野菜添え  
(卵 小麦 乳 牛肉 鶏 大豆 ゼラチン)
- ローストポーク シャリアピン  
ハーブオイル (小麦 牛肉 大豆 林檎)
- 若鶏のアルフォルノ 赤ワイン  
マスタード (小麦 乳 豚 鶏 大豆)
- 本日鮮魚のアロスト  
サルサヴェルデ バルサミコ (無し)
- ポルペッティーニとジェノバクリーム  
(小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏)
- スパゲッティ 自家製ボロネーゼ  
(小麦 乳)
- 玉蜀黍ベーコンと香味野菜の  
ガーリックピラフ (小麦 豚 ゼラチン)

### ■ デザート ■

- プティケーキ 3 種盛り合わせ  
(小麦 乳 卵 胡桃 大豆 ゼラチン)
- プロフィットロール 旬果実のソース  
(小麦 乳 卵)
- いわて地鶏卵 ”黄金の里” 桜餡  
ティラミス (小麦 乳 卵 オレンジ ゼラチン)

### 【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