

FOOD & DRINK PLAN



A

ブッフェ
4,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全8品

- ・田舎風 豚肉のパテ
- ・季節魚と香味野菜のエスカベッシュ
- ・厚切りベーコン入りシーザーサラダ
- ・オレンジ風味のキャロットラペ
- ・フレンチポテトとスパイシーフライドチキン
- ・旬の食材を使ったブルスケッタ
- ・ピザ マルゲリータ
- ・シェフおすすめ季節のパスタ

B

ブッフェ
6,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全10品

- ・色鮮やかなスモークサーモンのミモザ
- ・田舎風豚肉のパテと生ハムの盛り合わせ
- ・特性スパイスで漬け込んだ フライドチキン
- ・サスティナブルキッシュ (ハーブ)
- ・市場からのフレッシュベジタブルサラダバジルのドレッシング
- ・トリュフ香るフレンチポテト
- ・シェフおまかせ季節のパスタ
- ・ジューシーに焼き上げたチキンステーキとターメリックバターライス
- ・豚肩ロース肉の8時間煮込み
色々な茸のソース
- ・バニラ風味のブランマンジェ
赤い果実のソース

C

コース
9,000円

※2階エリアのみの対応となります

- アミューズ
 - ・インカの目覚めのムース
キャビアのクリーム添え
- 冷菜
 - ・天使の海老の炙りと蕪のタルタル
カラスミ風味
- 季節のスープ
 - ・本日のクリームスープ鴨の生ハムとご一緒に
- 魚
 - ・本日鮮魚のポワレ縮みほうれん草と
栗とマッシュルームの軽い煮込み
- 肉
 - ・牛肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味の
サツマイモのピュレ
- バゲット
- デザート
 - ・パティシエ特製デザート
- コーヒー or 紅茶

※内容は一列です

全コース2時間フリードリンク付き

生ビール、ワイン、スパークリングワイン、ハイボール、レモンサワー、
カクテル、ソフトドリンクもごございます

- 価格は税込み表記です
- 料理内容は仕入れ状況や季節によって変更となります
- その他、お料理やお飲み物のご要望も承ります