



A プラン
～buffetメニュー～
(2016年11・12月)

冷製料理

サーモンのグリルとレンズ豆のサラダ レモン風味

イワシの香草パン粉焼 ラタトゥイユ添え

チキンガランチーフ、マッシュルームとプラム

生ハムとグリル野菜のショートパスタサラダ

ミックスガーデンサラダ コンディメント ドレッシング

パンプキンスープ ローストアーモンド

温製料理

仔羊と白いんげん豆のトマト煮込み

グリルポーク 黒コショウソース

フィッシュ&チップス サフラン風味のタルタルソース

ローストチキンとスタッフィング グレイビーソース

小エビとほうれん草のフジリパスタ ホワイトクリームソース

野菜カレーとクミンライス

デザート

日替わりフレンチペストリーとフルーツ

パン・バター

コーヒー・紅茶



A プラン
～卓盛大皿料理メニュー～
(2016年11・12月)

冷製料理

コールドミートプラッター

スモークサーモン ピンクグレープフルーツとハーブヴィネグレット

グリル野菜とショートパスタのサラダ

温製料理

ミネストローネスープ

白身魚のベーク ラタトゥイユ添え

チキンコルドンブルー トマトソース ローストポテト

クリスマスカラーのクリーミーポレンタ

デザート

ラズベリーオペラ

ロゼスパークリングワインのゼリー

パン・バター

コーヒー・紅茶