

A Plan ¥9,500

✂ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

生ハムのジャンボンベルシェ

鱧の炙り 梅肉ジュレと薬味添え

かぼちゃの冷製スープ

✂ チキンバターカレーとポレンタのオープン焼き

ベーコンと夏野菜のローストサラダ アールグレイ風味

✂ 白身魚のムニエル 焦がしバターソース

牛肩ロースのソテー 焼きトマトの塩レモンソース

鶏そぼろとナムルの韓国風 合わせご飯

たまごとわかめのサンラータン

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

ガスパチョのゼリー寄せ 生ハム添え

✂ 鱧の炙り グレープフルーツのラビゴットソース

かぼちゃとコンソメジュレの冷製スープ

ツナとベーコンのハワイアンコブサラダ

クラブハウスサンドウィッチ

鶏そぼろとナムルの韓国風 合わせご飯

梅とろろ蕎麦

<温製料理>

焼きとうもろこしのロワイヤル

ジャーマンポテトと温度たまごのオープン焼き スパイシーオーロラソース

白身魚と夏野菜のバスク風煮込み

✂ タンドリーフィッシュ グルノーブル風

鶏モモのソテー オリーブとカシューナッツのシェリービネガーソース

✂ 豚トロの山椒パン粉焼き

牛肩ロースと夏野菜のオイスターソース炒め

ベーコンと夏野菜の炊き込みご飯 ケイジャンスパイス風味

<デザート>

デザート/コーヒー