

# プレミアムブッフェ プラン

お1人様 6,600円  
(税別:6,000円)

## SAMPLE MENU 計 17 品

### 冷製料理

江戸前握り寿司

プティアミューズ各種

鶏胸肉と小松菜のボン酢ジュレ / カボチャの冷製ポターージュ シナモンの香り  
イトヨリ鯛のフレンチマスタードマリネ / タコとポテトのジェノパ風

武州鴨ロースの冷製 エスプレッソソース

豚バラ肉の和風マリネ 根菜を添えて

炙りサーモンとアボカドのカリフォルニア風

マンガリッツァボークの生ハムとカマンベールチーズの盛り合わせ

国産牛のゴールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

### 温製料理

仔牛すね肉のプロヴァンス風煮込み

美桜鶏のソテー ガーリックベッパーソース

真鯛のスチーム サフラン風味のクリームソース

オマール海老とハマグリのアクアパッツァ

シェフのおすすめパスタ

### デザート

パティシエ特製プティフル

旬の果実のカップデザート各種

## ドリンクメニュー

スタンダードプラン  
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン  
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。  
※価格は全て【税率10%】表記となります。

