

宴会 ビュッフェメニュー

¥15,000

Chef's performance

シェフパフォーマンス

Australian beef steak with seasonal vegetables, Onion sauce

オージービーフのステーキ 季節野菜添え オニオンソース

Cold dishes

冷製料理

Smoked salmon and cottage cheese with onion

スモークサーモンとカッテージチーズ オニオン添え

Octopus and plenty of vegetables with pepperoncino flavor

蛸の野菜たっぷりペペロンチーノ風味

Squid escabeche with mustard flavor

烏賊のエスカベッシュ マスタード風味

Orange marinated duck with sour cream flavored potatoes and orange sauce

鴨のオレンジマリネ サワークリーム風味のポテト添え オレンジソース

Sous vide cooked chicken and Japanese-style root vegetable salad with sesame ponzu sauce

チキンの真空調理と和風根菜のサラダ 胡麻ポン酢ソース

Egg salad with sausage

ソーセージと玉子のサラダ

Pumpkin, nut and cream cheese salad

かぼちゃとナッツ、クリームチーズのサラダ

Mixed green salad

ミックスグリーンサラダ

3 kinds of dressings

ドレッシング 3種類



Assorted fruit

フルーツ盛り合わせ

Hot dishes

温製料理

Beer-steamed mussels and clams

ムール貝とあさりのビール蒸し

White fish steamed with Chinese yam, Vegetable starch sauce

白身魚の薯蕷蒸し 野菜の餡掛け

Cream gratin with salmon, potato and dill

サーモンとポテト、ディルのクリームグラタン仕立て

Grilled pork marinated in sake lees, served with candied sweet potato

酒粕でマリネしたポークのグリルと大学芋添え

Chicken and pumpkin fricassee style

チキンとかぼちゃのフリカッセスタイル

Garlic-Sauteed king trumpet mushroom

エリンギのガーリックソテー

Dim sum

飲茶

Doria

ドリア

6 kinds of desserts

デザート 6 種類

5 kinds of bread

ブレッド 5 種類