

## Buffet Menu

ブッフェメニュー(30名様～)  
¥8,000(税金・サービス料別)

### 【Cold Appetizer : 冷製料理】

Marinated salmon with fresh herb flavor

サーモンマリネ フレッシュハーブ風味

Cauliflower cream with sea urchin

カリフラワーのクリーム 雲丹添え

Vegetables mousseline and crab with jelly and caviar

蟹のカクテル キャビア添え

Assorted various cheese & bread with dried fruits

色々なチーズとパンの盛合せ ドライフルーツ添え

### 【Hot Dish : 温製料理】

Braised of red snapper and shellfish with saffron flavor

金目鯛と貝のブレゼ サフラン風味

Gratinated red snapper and shrimp roll

真鯛で包んだ海老のグラタン仕立て

Sea bass and lobster stuffed in puff pastry

スズキとオマール海老のパイ包み焼き

Beef simmered in red wine

国産牛の赤ワイン煮

Roasted lamb with garlic puree and vegetables

仔羊背肉のポワレ ガーリックピューレと季節野菜添え

Pork cutlet sandwich

ポークカツサンドウィッチ

### 【Live Station : ライブパフォーマンス】

Roast beef

特選ローストビーフ ～カッティングサービス～

This is only for example.

\*メニューは一例です。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

\*仕入れの状況により食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

All menu prices are subject to consumption tax and service charge.

\*表示は正価料金です。別途税金及びサービス料を加算させていただきます。

Buffet Menu (@8,000/30名様～) 1/2

**【Japanese & Chinese Dish : 和食&中華料理】**

Japanese style side dish : 和風小鉢

Steamed abalone with green laver starchy sauce

蒸し鮑の青海苔餡かけ

Grated yam and tuna

鮪の山かけ

Tempura

天婦羅

Seafood    Vegetables    Tempura sauce    Grated radish    Green tea salt

海鮮        野菜        天つゆ        大根卸し        抹茶塩

Ramen with pork bone based soup (Corn, Fermented bamboo shoots, Green onion)

とんこつラーメン (コーン、メンマ、ネギ)

Shrimp with sweet and sour chili sauce

大海老のチリソース煮

Sushi

寿司桶盛り

**【Dessert : デザート】**

Dessert selection

デザート セレクション

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Coffee, Tea

コーヒー、紅茶

This is only for example.

\*メニューは一例です。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

\*仕入れの状況により食材・メニューの内容が変更になる場合がございます。

All menu prices are subject to consumption tax and service charge.

\*表示は正価料金です。別途税金及びサービス料を加算させていただきます。

Buffet Menu (@8,000/30名様〜) 2/2