

## 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 Seafood with Mascarpone mousse and white balsamic jelly

シーフードのマリネ マスカルポーネのムース ホワイトバルサミコのジュレ

Foie gras mousse and brioche with seasonal fruit puree

フォアグラのムースとブリオッシュ 季節のフルーツピューレ

Tuna and squid tartare with red bell pepper mousse

マグロとイカのタルタル パプリカのムース

Nicoise-style salad

ニース風サラダ

Today's appetizers

本日のオードブル

### 【Hot Dish : 温製料理】

Sauteed Abalone and Mushrooms with Parsley Garlic

鮑と茸のソテーパセリガーリック風味

Baked Sea Bass in Pie Crust

スズキのパイ包み焼き

Roasted red sea bream Provence-style

真鯛のロースト プロヴァンス風

Roasted pork Red Wine and onion Sauce

ローストポーク 赤ワインとオニオンソース

Tender braised beef bourguignon style

国産牛の赤ワイン煮 ブルギニオン風

Paella

地中海風パエリア

Shrimp cutlet tortilla

海老カツのトルティーヤロール

Grilled beef loin with condiment & sauce yuzu pepper flavor

特選牛ロースのグリエ マスタード&柚子胡椒ソース

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～)

**【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～

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

Fried noodles with seafood and starchy sauce

海鮮あんかけ焼きそば

Braised prawns in 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～)