

C プラン

(ビュッフェ料理)



[冷製料理]

オホーツクシーフードと彩野菜の菜園風マリネ
北海タコのカルパッチョ 和風ドレッシング
鶏むね肉の低温調理 キノコのグレックとベビーリーフ添え
自家製クラシックなパテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え
牛モモ肉のタタキ風サラダ仕立て
野菜、卵、ハム、チーズのミックスサンドウィッチ

[温製料理]

活けスズキのボワレ ニース風タップナード プロヴァンス野菜添え
海老とマッシュルームのアヒージョ仕立て
帆立貝のソテー サフランクリームソース
リガトーニ ボロネーズ
鶏モモ肉のグリル デイジョン風
豚バラ肉の角煮風 味のしみた里芋添え
牛サーロイン肉のローストビーフ レフォール添え グレビーソース カービングサービス

[お食事]

讃岐うどん 万能ねぎ添え
肉巻きおにぎり

[フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ
ファーストリゾートスイーツコレクション



Tokyo Bay Maihama Hotel
First Resort