

C プラン ビュッフェ料理



[冷製料理]

タスマニアサーモンと小さな野菜のオムニエール キャビア添え
帆立貝と甘エビの春野菜サラダ仕立て 和風ドレッシング
鴨とフォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ 黒砂糖のキャラメリゼソース
豚バラ肉の冷やしシャブシャブ仕立て 胡麻ドレッシング
照り焼きチキンと野菜のサンドウィッチ

[温製料理]

舌平目のシャルロット サフランクリームソース 春野菜添え
蝦夷鮑と海老とエリンギのアヒージョ仕立て
ペンネ ゴルゴンゾーラクリーム
仔羊背肉の香草とベーコン巻きロースト ラタトゥイユ添え
豚バラ肉の赤ワイン煮込み ボルドー風
牛サーロイン肉のローストビーフ グレビーソースとレフォール

[お食事]

五目あんかけ焼きそば
ミニ鰻丼

[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

※食材の仕入れ状況等により予告なく変更する場合がございます。