

## A プラン オンテーブルビュッフェ料理



### [冷製料理]

ロミロミサーモン ハワイアン風  
菜の花とベーコンのキッシュ  
チリコンカン トルティーヤ

### [温製料理]

的鯛と浅利の香草オリーブオイルソース  
サラミとチェダーチーズのピザ  
鶏もも肉とリンゴのシールド煮込み  
豚肩ロース肉のグリエ コチュジャン風味

### [お食事]

お稲荷さん

### [フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ  
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。