

A プラン ビュッフェ料理



[冷製料理]

千葉県産イワシのマリネ 柚子風味

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

鶏むね肉の低温調理 グリーンマスタードビネグレット

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

ムール貝のプロヴァンス風ナージュ

春キャベツとベーコンのトマトスパゲッティ

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ドル煮込み

豚肩ロース肉のグリエ コチュジャン風味

[お食事]

山菜そば

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。