

Weekend Buffet Dinner

ウィークエンドブッフェディナー

■ コールドセレクション

- ・ スモークサーモンとビーツ アボカドとクリームチーズ
- ・ パテドカンパーニュとシャルキュトリー3種（合鴨、生ハム、ボイルハムなど）
- ・ クスクスとキヌア 野菜のナヴァラン仕立て
- ・ 本日のスープ（コーン、ポテト、カボチャ、ガスパチョなど）
- ・ サラダコーナー（ミニトマト、ニンジンのラペ、キュウリ、コーン、ブロッコリーなど）
- ・ ドレッシング3種とコンディメント3種
- ・ シーザーサラダ or ニソワーズサラダ
- ・ カプレーゼ
- ・ 鶏胸肉の低温調理 ラビゴットソース
- ・ 本日のチーズ2種（コンディメント：セミドライフルーツ、蜂蜜、スライスバゲット）
- ・ ポワローヴィネグレット

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

■ ホットセレクション

- ・ プロヴァンス風フィッシュフライ
- ・ 本日のグラタン
- ・ ラタトゥイユ
- ・ 鶏肉のブランケット
- ・ 本日のキッシュ

■ メインディッシュ ※お魚料理、お肉料理よりそれぞれお好きなお料理を1品ずつお選びください。

【肉料理】

- ・ サーロインのグリル マッシュポテト (+1,000 円でフォアグラ追加)
- ・ 豚肩ロース肉のグリル 粒マスタード
- ・ 牛フィレロッシーニ (+1,700 円追加)

【魚料理】

- ・ 本日鮮魚のポワレ 白ワインソース
- ・ ホタテのグリル 浅利トマトソース
- ・ 魚介のブイヤベース風 (+1,500 円)

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

■ デザート

- ・ パンナコッタ
- ・ ガトーショコラ
- ・ マロンケーキ
- ・ シャンパンゼリー
- ・ チーズケーキ
- ・ ショートケーキ
- ・ フルーツコンポート

■ ブレッド

- ・ バゲット
- ・ ピタパン
- ・ ソフトパン
- ・ フォカッチャ

■ 追加オプション：ドリンク 90 分飲み放題 ¥2,484

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。