

# ～BUFFET MENU～

2024年6月1日～  
2025年3月31日  
4,000円（税・サ別）

## 【 冷製料理 】

- チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ポークパテと2種のオリーブ ハニーマスタードソース
- 10種の野菜と魚介のマリネのサラダ
- ローストビーフ オレンジ香るfondueソース
- 合鴨とうずらスモーク 金山寺味噌ソース
- 鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント
- 白身魚と茄子のエスカベッシュ 香味野菜添え
- 玉子と野菜のサンドウィッチ

## 【 温製料理 】

- 塩麴でマリネしたサーモンのロースト ポルチーニソース オレキエツテ添え
- 豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
- 牛頬肉と玉葱のカルボナーダ ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
- お蕎麦 ※夏季は冷製でご用意いたします

## 【デザート】

- プティガトー盛り合わせ
- 白桃のパナコッタ



※季節・仕入状況により内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。