

～BUFFET MENU～

2024年6月1日～
2025年3月31日
6,000円（税サ別）

【 冷製料理 】

お造りの盛合せ

漬けマグロと長芋のピンチョス

鰻と厚焼き玉子のピンチョス

ホワイトアスパラガスと雲丹のパンナコッタ キャビアを添えて

国産牛のローストビーフ 赤ワインソース

生ハムとフルーツトマトのジェノベーゼソース

合鴨のロティと焼き白葱 柚子胡椒ソース

シーフードプラッター ガーリックトーストと共に

にぎり寿司盛り合わせ

【 温製料理 】

ロブスターのバプール サフランソース

豚ロース肉の西京焼き 有馬山椒の香り

牛頬肉と玉葱のカルボナード ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み

牛フィレ肉のソテー トリュフ香るソース

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



※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。