

Bプラン ビュッフェ料理



[冷製料理]

ブロッコリーのババロア ズワイ蟹のサラダ添え カクテル
ノルウェー産サーモンのマリネ 白胡麻風味
車海老とペティレギュームのミロワール キャビア添え
フォアグラとカラメリゼしたリンゴのタタン仕立て
鴨とリードヴォーのガランティーマヌ カシスのピューレ添え
ベトナム風海老とチャーシュー入り生春巻き

[温製料理]

スズキのポワレ 南仏野菜とアンチョビ入りブルブランソース
蝦夷鮑と帆立貝のソテー ガーリック醤油風味の焦がしバターソース
サーモンとズワイ蟹のパイ包み焼 ナンチュアソース
茄子と挽肉のグラタン ムサカ風
鶏肉の赤ワイン煮込み 「コック・オ・ヴァン」
豚バラ肉のグリル 赤味噌の香り焼き
国産牛サーロイン肉のローストビーフ グレビーソース(カービングサービス)
魚介類のパエリア サフラン風味 ナポリ風

[フルーツ・デザート]

季節のフルーツ盛り合わせ
ファーストリゾート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。