

メニュー一例

お食事アイテム

- ローストポーク カルバドソース
- ラムラックのハーブクラスト焼き ローズマリーガーリックソース
- 鯛のベイク ヴァンブランソース
- サーモンのソテー スパークリングワインソース
- カリフラワーとベジタブルのポテトグラタン ピーカンナッツ
- 牛ホホ肉の煮込み
- パンプキンニョッキ セージバターソース
- サフランリゾット 黒トリュフオイル マッシュルーム

カーヴィング&ライブステーション

- ビーフウェリントン 人参とレンコン ポルチーニマッシュルームソース
- ロティサリーチキン ジブレットグレービーソース
- ビーフサーロインの鉄板焼き ポン酢ソース

スープ&ブレッド

- ロブスタークリームスープ
- バゲット、ライ麦のグリーンレーズンブレッド、ホウレンソウのロールパン、ソフトロール、チーズフォカッチャ

オン・アイス シーフード

- 蟹ミソのフランとコンソメジュレ
- シーフードサラダ
- 塩鱈のブランダード、スライスバゲット添え
- 蟹
- 牡蠣
- グラブラックスサーモン
- オーロラソース、ポン酢、エキストラヴァージンオイル、レモン、ピンクソルト、シャルドネビネガー

メニュー一例

シェフズサラダ

- シーザーサラダ
- 鴨とアボカド、ゴマのサラダ
ルッコラ、ケール、ラディッシュ イチジクビネガードレッシング
マリネしたタコと蕪、大根のサラダ 柚子の香り
青海苔のジェノベーゼ、春菊、パルメザンチーズ
- 蕎麦米と貝類のアンサンブル 和風ジュレ 和風ビネグレット
- ラディッシュとリンゴのサラダ ラスベリービネガー風味
- ビーツと人参のサラダ オレンジ&ヘーゼルナッツヴィネグレット

サラダバー

- 10種のフレッシュ野菜
- 13種のコンディメント

チーズステーション・シャルキュトリー

- カッターチーズ
- オリーブオイル、ピンクソルト、ブラックペッパー
- ベラ・ロディ・ラスパデュラ (イタリアのチーズ)
- 牛もも肉の燻製 ラビゴットソース
- チキンガランティーヌとキノコのペースト いちごケチャップと乾燥オリーブ
- ハモンイベリコ、日本酒のジュレ、メロンのコンポートコルニッション、
オニオンピクルス、マスタード

スイーツ

- 苺スフレチーズケーキ
- ストロベリームース パッションクリーム
- チョコレートベリームース
- 苺ロールケーキ 抹茶
- ブラウニーと苺のホイップクリーム
- 抹茶と小豆のムース
- ぶどうゼリー、イチゴ
- 苺のショートケーキ
- あんみつフルーツサラダ
- アイスステーション
- チョコレートファウンテン