

## メニュー一例

### お食事アイテム

- ラムのカチャトーレ
- ローストポークロイン アーロネーズソース
- 白身魚のスチーム サフランナーージュソース
- 鱈のベイク トマトハーブバター
- ブロッコリー、カリフラワー、芽キャベツのポテトグラタン
- ビーフシチュー
- サフランライス
- ショートパスタ バジルクリームソース

### カーヴィング&ライブステーション

- ローストビーフサーロイン タイムガーリックソース
- ロティサリーチキン ジブレットグレービーソース
- シーフードグラタン

### スープ&ブレッド

- オニオンスープ チーズクルトン、バゲット、ライ麦のグリーンレーズンブレッド、  
スピナッチロールパン、ソフトロール

### オン・アイス シーフード

- 蟹ミソのフラン コンソメジュレ
- シーフードサラダ
- 塩鱈のブランダー

### 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

## メニュー一例

### チーズステーション・シャルキュトリー

- カッテージチーズ
- 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
- モルタデッラソーセージ
- コルニッション、オニオンピクルス、マスタード

### ヌードルステーション&おせちコーナー

- うどん、そば、コンディメント
- 紅白かまぼこ、黒豆、伊達巻、なます、昆布巻き

### 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