

メニュー一例

お食事アイテム

- クリスピーチキン ジブレットグレービーソース
- ローストダック カシスフィグソース
- ベイクドサーモン レモンディルクリームソース
ドライ克蘭ベリータプナード
- 鱈のパンフライ ハニーガーリック風味
- スッキーニ、トマト、ポテトのオープン焼き
- 牛ホホ肉の煮込み 赤ワインソース
- ポテトニョッキ
- サフラントリュフリゾット

カーヴィング&ライブステーション

- ビーフウエリントン 蕪と芽キャベツ
ポルチーニマッシュルームソース
- ハニーグレーズドハム カルバドスソース
- 鉄板ビーフサーロインステーキ 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、ハウレンソウのロールパン、ソフトロール、ドライトマトとオリーブのフォカッチャ

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

- ブルーチーズ
- 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
- 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

- マーブルラウンジ「King&Queen のクリスマス」スイーツビュッフェより
10種のスイーツ、ブッシュドノエル