

メニュー一例

お食事アイテム

- ・ ローストポーク モンゴリアンソース
- ・ チキンフリカッセ
- ・ 白身魚のスチーム アスパラガスとグリーンピースのソース
- ・ スケトウダラのパン粉焼き
トマトとガーリックのヴィネグレット
- ・ ジャーマンポテト
- ・ ポークカレー
- ・ パスタ 醤油バターソース アサリと菜の花
- ・ パスタ ガーリック、チリ、
キャベツと筍の“春野菜のペペロンチーノ”

カーヴィングステーション

- ・ ローストビーフ タイムグレービーソース

ブレッド&スープ

- ・ カリフラワースープ ローズマリーオリーブオイル
- ・ バゲット、アスパラガスとベーコンのフォカッチャ、
ソフトロール、桜の塩漬けのチャバタ

シャルキュトリー&チーズ

- ・ 田舎風テリーヌ・ロゼワインハム
- ・ サラミ・ポークリエット スライスバゲット添え
- ・ コルニション、オニオンピクルス、粒マスタード
- ・ カッテージチーズ、ピンクソルト、ブラックペッパーと蜂蜜
エメンタールチーズ

メニュー一例

前菜

- ・シーザーサラダ
- ・ローストチキンとアブリコット、セージ、ピスタチオのチャツネ、ズッキーニのサラダ
- ・炙り鰹の“タルタル”、ファットロと春野菜のコンディマン、コラチューラ入りレモンドレッシング
- ・モルタデッラソーセージとここみ水煮のサラダ、ケール、菜の花、チコリ、食用菊 マスタードヴィネグレット
- ・キャロットラペ、オレンジ、レーズン、クルミのロースト
- ・白いんげん豆と春の豆類のサラダ、小玉ねぎ、トマトコンフィ、ハーブのピストゥー

フレッシュサラダバー

- ・レタス、サニーレタス、トレビス、水菜&赤水菜、人参、チェリートマト、胡瓜、赤キャベツ&春キャベツ、豆苗&カイワレ大根、玉ねぎ、卵サラダ、ポテトサラダ、キヌアサラダ、ミックスキノコのマリネ、海藻、枝豆、高野豆腐、アボカドピューレ、かぼちゃの種、ヒマワリの種、ゴマ、フライドオニオン、胡瓜とハラペーニョのピクルス、グレープフルーツとブドウとナタデココのピクルス、ミックスピクルス

ドレッシング

- ・ハーブドレッシング、青しそドレッシング、低脂肪ドレッシング、オリーブオイル、赤ワインビネガー、バルサミコビネガー

メニュー一例

スイーツ

- ・赤スグリのムース、ストロベリー
- ・ストロベリーレアチーズムース、ココナッツクリーム
- ・オレンジロール、マンゴー
- ・チーズケーキ、ヨーグルトクリームとキウイフルーツ
- ・ルバーブ克蘭ブルタルト
- ・オレンジのパウンドケーキ
- ・イートンメスティラミス
- ・バニラキャラメルパンナコッタ、パイナップル
- ・ストロベリールバーブゼリー
- ・ルビーグレープフルーツサラダ
- ・チョコレート ファウンテン
- ・アイスステーション

*土日祝日限定キッズメニュー

- ・フライドポテト
- ・揚げシュウマイ
- ・トマトソースパスタ
- ・スチームブロッコリー
- ・ポテトサラダ
- ・麦茶

MENU

Hot Selection

- Roasted pork, mongolian sauce
- Chicken fricassee
- Steamed white fish, asparagus and green peas sauce
- Baked pollack with bread crumbs, tomato and garlic vinaigrette
- German potato (bacon, onion and potato)
- Japanese pork curry
- Pasta, soy butter sauce with clam and rape blossoms
- Pasta, garlic and chili sauce with cabbage and bamboo shoot

Live Carving station

- Roast beef sirloin with thyme gravy sauce

Baker basket & Soup

- Creamy cauliflower soup with rosemary olive oil
- Baguette, Asparagus and Bacon Focaccia, Soft bread roll, Ciabatta with salted cherry blossoms

Charcuterie cold plates & Cheese station

- Pate de campagne, rose wine schincken ham
- Salami, pork rillettes with sliced baguettes
- cornichon, pickled onions, seed mustard
- Cottage cheese with pink salt, black pepper and honey
Emmental cheese

MENU

Appetizer

- Caesar salad
- Roasted chicken and apricot, sage, pistachio chutney, zucchini salad
- Grilled bonito “tartar”, farro and spring vegetables condiman, Lemon dressing with colatura
- Mortadella sausage and boiled wild vegetable salad, kale, rape blossoms, chicory, edible chrysanthemum, mustard vinaigrette
- Carrot rape, orange, raisin, roasted walnuts
- White beans and spring legume salad, pearl onion, tomato confit, herb pistou

Salad bar

- Ice berg lettuce, sunny lettuce, trevise, mizuna & red mizuna, carrot, cherry tomato, cucumber, red cabbage & spring cabbage, daikon radish sprout, onion
- Egg salad, potato salad, quinoa salad, marinated mixed mushroom, seaweed, edamame freeze dried tofu, avocado puree, pumpkin seed, sun flower seed, sesame seed, fried onion, cucumber & jalapeno pepper pickles, grapefruits, grape & nata de coco pickles, mixed pickles

Dressings

- Herb dressing, blue perilla dressing, low fat dressing
Olive oil, red wine vinegar, balsamic vinegar

MENU

Pastry

- Red currant mousse with strawberry
- Strawberry rare cheese mousse with coconuts cream
- Orange roll cake with mango
- Cheese cake with yoghurt cream and kiwi fruit
- Rhubarb crumble tart
- Orange pound cake
- Eton mess tiramisu
- Vanilla caramel panna cotta with pineapple
- Strawberry rhubarb jelly
- Ruby grape fruits salad
- Chocolate fountain
- Cold stone Ice cream station

*Kids' Menu (Only available on Weekend/NH)

- Fried potato wedge
- Fried shu mai dumplings
- Steamed broccoli
- Potato Salad
- Tomato sauce pasta
- Barley Tea