



MENU

(元卓イス付きbuffet形式 ¥11,500フリードリンク付きプラン)

スモークサーモンとキャベツのタブレ
カツオのたたきと夏野菜のサラダ 紅ソース
鶏肉の低温調理 シノワーズ
カサレッチとイカ キヌア のトマト風味
ピンチョス3種

- ・フォアグラムースのマリトッツォ
- ・ハムホリックテリーヌとピカリリ
- ・鴨のワイン煮と焼き茄子

飲茶盛り合わせ
クワトロチーズのピッツァ
白身魚のヴァプール 粒マスタードソース
ボイル帆立貝とシャンピニオンのアヒージョ バケット添え
鶏肉のルーロ 白味噌バター風味
豚肉のフリットとゴロゴロ野菜 チリソース
牛肉とパプリカの網焼き チミチュリソース
メリケンパークオリエンタルホテルのビーフカレー(国産米使用)
豆乳冷やし担々麺

フルーツ
デザート
コーヒー

※アヒージョと網焼きは晴れていたらテラスBBQにてご提供させていただきます