

LUNCH BUFFET

※90分制です。

COLD MEAL

鶏胸肉のコンフィ 人参とみかんのサラダ
Confit Chicken Breast with Carrot and Tangerine Salad

魚介と季節野菜のギリシャ風マリネ
Greek Marinated Seafood and Vegetable

鰹と菜の花と筍のサラダ
Bonito, Rape Flower and Bamboo Shoot Salad

シャルキュトリー盛合せ
Assorted Charcuterie

パテドカンパーニュ
Pâté de Campagne
ジャンボンブラン
Jambon Blanc
ケーキサレ
Salt Cake
ポークリエット
Pork Rillettes

新玉ねぎと桜海老のムース
Mousse with Fresh Onion and Sakura Shrimp

SALAD

サニーレタス
Red Leaf Lettuce

フリルレタス
Lettuce

セルパチコ
Wild Rocket

トレヴィス
Italian Chicory

豆苗
Pea Sprouts

京水菜
Mizuna

ミニトマト
Mini Tomato

レッドオニオンスライス
Sliced Onion

きゅうり
Cucumber

ミックスビーンズ
Mixed Beans

ガルバンゾー
Garbanzo
レッドキドニー
Red Kidney
マローファット
Marrow Fat

海藻ミックス
Seaweed

DRESSING

シーザードレッシング
Caesar Dressing

オニオンドレッシング
Onion Dressing

わさびドレスリング
Wasabi Dressing

柑橘ドレスリング
Citrus Dressing

ハーブピネガー
Herb Vinegar

HOT MEAL

マカロニグラタン
Gratin

ブイヤベース
Bouillabaisse

若鶏と春野菜のフリカッセ
Fricassee of Chicken and Spring Vegetables

ホテル特製カレー
Curry

GRILL

ローストビーフ
Roasted Beef

ハニーローストポーク
Roasted Pork

リヨネーズポテト
Lyonnais Potatoes

ポテトピューレ
Pureed Potato

キャロットグラッセ クミン風味
Glazed Carrot

レンズ豆とベーコンの煮込み
Stewed Lentil Beans and Bacon

CONDIMENT

フルールドセル
Salt

ハニーマスタード
Honey Mustard

BBQソース
Barbecue

神楽南蛮のチミチュリソース
Kagura Nanban Chimichurri

ジャポネソース
Japanese

PIZZA AND PASTA

キノコとベーコンのピザ
Mushroom and Bacon Pizza

4種のチーズピザ
Mixed Cheese Pizza

スモークサーモンと春キャベツのリガトーニ
Rigatoni with Smoked Salmon and Spring Cabbage

ポルペッティとキノコのフジッリ
Porpetti and Mushrooms Fusilli

POTAGE

焼きキャベツのポタージュ
Grilled Cabbage Potage

BREAD

クロワッサン
Croissant

ライスファイン
Rice Fine

グラハムファイン
Graham Fine

バゲッティーマヌ
Baguettine

パンオレ
Milk Bread

枝豆のフォカッチャ
Edamame Focaccia

CHEESE

本日のチーズ
Cheese of the Day

DESSERT

ショートケーキ
Sponge Cake

プラントベースブラウニー
Plant Based Brownie

抹茶と黒豆のロールケーキ
Matcha and Black Soybeans Cake

季節の果実のコンポート
Fruits Compote

いちごと柚子のジュレ
Strawberry and Yuzu Jelly

いちごのドーナツ
Strawberry Donut

チョコとヘーゼルナッツのドーナツ
Chocolate and Hazelnut Donut

キャラメルのドーナツ
Caramel Donut

オレンジのソルベ
Orange Sorbet

キャラメルのソルベ
Caramel Sorbet

