

シェフサービス

スコットランド産スモークサーモン レモン添え

黒毛和牛ステーキ 鉄板焼

ガーリックソース・オリエンタルソース・柚子おろしポン酢ソース

ガーリックライス

USプライムローストビーフ

ヴォルピー プロシュート カービングサービス

フランス産ナチュラルチーズブティック

ビエール ロベール(白カビ)・トム ド ラカイユ(青カビ)・マニゴディーン(ウォッシュ)・ヴァランセ(山羊)・ゴダ(セミハード)

前菜

フルーツトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ
真鯛のカルパッチョ シトラス風味
カクテルシュリンプ
シャルキュトリー コンディメント添え

ブレッド

Jカンパーニュネクスト
クラシックバゲット
ノアレザン

サラダバー

ドレッシング4種
コンディメント

スイーツ

スーパーメロンショートケーキ
マンゴーショートケーキ
いちごショートケーキ
マンゴーロール
チョコレートシフォン
オペラレジェール
バニラカスタードシュークリーム
豆乳バスクチーズケーキ
マスクメロンゼリー
岩泉ヨーグルトゼリー
ピーチゼリー

冷製

冷製フェデリーニ ウニ風味ごまだれ
冷製フェデリーニ トマトベジ白湯だれ

手巻寿司いろいろ

スープ

金箔漂う ホテル伝統のビーフコンソメ デミタスカップ

温製

芳醇な赤ワイン薫る 国産牛ビーフシチュー
仔羊のプロヴァンス風パン粉焼き
バーベキュースパアリブ
ハワイアンローストチキン
真鯛のヴァブール 中国醤油ソース
夏野菜と小海老のアヒージョ
帆立貝のポワレ グルノーブル風
プラントベースココナッツカレー
スチームライス
肉焼売
海老蒸し餃子

スナック

ローストナッツ
ドライフルーツ
ミックスオリーブ

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※1元祖くず餅「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」を使用しています。

TOWER RESTAURANT