

## スーパープレート

(※スーパープレートは1名さまにつき1皿限定でお席までお持ちいたします。)

氷彫刻の器に彩る 鮑のやわらか煮と才巻海老のマリネキャビア添え

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 芳醇な赤ワインのソース

バナリアイスとピスタチオのハーモニー 赤い果実のソースと共に

## 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 ラカイク(青カビ)・マニゴディーン(ウォッシュ)・ヴァランセ(山羊)・ゴード(セミハード)

## 前菜

フルーツ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

カンパニェネクト

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

バナ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

newdoくず餅ゼリー(※1)

豆乳ヘルシープリン

豆乳メロンジェラート

マンゴーシャーベット

ピーチシャーベット

バナリアイスクリーム

ラムレーズンアイスクリーム

ビエール・エルメ・パリ マカロン

## 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

バーベキュースペアリブ

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

ブランド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。