

Chef on board Anniversary Buffet



- APPETIZER -

アミューズ・ブーシェ (カナッペやミニパイ)
アンティパストミスト (厳選オードブルの盛り合わせ)
生ハムとマスカルポーネのパニーニ
ニース風サラダ
モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ
ハウレン草のキッシュ・ロレーヌ
スモークサーモン~ジュエリーソース添え~

- MAIN DISH -

ガーリックシュリンプ
熟成肉のローストビーフ~トリュフの香り~
牛タンの赤ワイン煮込み
2種のクリスピーピッツア (マルゲリータ・クアトロチーズ)
ビスク風ペンネ
五穀米入りサフランライス

- DESSERT -

本日のデザート、フルーツの盛合せ