

# Chef on board Anniversary Buffet

御一人様 6,000 円 (税別)



## - 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マトのカプレーゼ  
ホ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ァ (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