

Buffet Menu

和・洋 Mix Menu

7,000 Yen

～ Cold dishes ～

カナッペとピンチョスの取り合わせ
(タラバガニのタルタル・フォアグラのムース・小海老とハーブ
キャビアとサワークリーム・プロシュートとアスパラ・カジキとフルーツピーマン)

趣向膳と小鉢膳風盛り合わせ
(生湯葉の鰻包み・ズワイガニの新丈・焼きエリンギの爨和え)

トロかつおの霜降造り 黄身醤油
合鴨と牛タンの香味野菜仕立て
真鯛のカルパッチョ グリーンリーフ添え
オマール海老と活帆立貝の宝石仕立て デイル風味
ヨーロッパ産フロマージュとドライフルーツ
オリジナル小手毬鮓3種

～ Hot dishes ～

近海鮮魚介のグリル プロバンス風
和牛フィレ肉のスカロッピーネ 旬の茸添え
ミネストローネ仕立てのかぼちやのニョッキ
地鶏とパルメザンチーズのサフランピラフ

～ Dessert ～

クレームパティシエールクレープ
アールグレイのプディング
プティフルセック
フレッシュフルーツ盛り合わせ



Tokyo Midtown
Hall & Conference