

Buffet Menu

Sample

8,000 円(消費税別)

～ Cold dishes ～

季節の和前菜 5 種

(ずわい蟹と根菜・さざえの壺焼き・だし巻き鰻・わら焼き鯉・筍土佐煮)

プティタルトレット 3 種

(クリームチーズイクラ・菜の花とからすみ・紅茶鴨スモーク)

オリジナルピンチョス 4 種

(牛タングリル・ロブスターのフリットとオリーブ・

トロワフロマージュ・帆立貝のスモークサーモンロール)

ブーランジェリー 3 種

(ライ麦ブレッドオープンサンド・プティフィッシュバーガー・タルトフランベトリュフ)

近海鮪と平目のカルパッチョ 海藻添え

山菜のフリットと色々お肉のメランジェ スパイシーソルト

一口蕎麦饅頭 旬菜天麩羅添え

江戸前握り寿司

～ Hot dishes ～

黒毛和牛の一口ステーキ オニオンペッパーソース

イベリコ豚と春キャベツの塩こうじラグー

グリーンアスパラとあわび茸のラザニア

真鯛と小海老のソテー フレッシュトマトソース

～ Dessert ～

デザートプレート 6 種

(フレッシュフルーツピンチョス・ベリーガナッシュコルネ・ブラウニーナッツ

マシュマロタルト・チェリーロール・抹茶のエクレア)

Grace
Catering Service