



New year Buffet Plan
2018 年 1 月 1 日から
10,000 円プラン

Cold selection

Smoked salmon, wasabi mayonnaise, crisp green / スモークサーモン 山葵マヨネーズ クリスプグリーン
Parma ham, fresh fruits / パルマハム フレッシュフルーツ
Marinated beef tataki with ponzu, garlic, radish / 牛のたたき ポン酢マリネ ガーリックチップと大根
Tuna carpaccio, edible wild plants, yuzumiso dressing / マグロのカルパッチョ 山菜 柚子味噌ドレッシング
Lime marinated sea food / ライムマリネシーフード
Squid, spicy cod roe potato salad / 烏賊と明太子のポテトサラダ
Pumpkin, cranberry, cottage cheese white balsamic vinaigrette /
パンプキン クランベリー カッテージチーズのホワイトバルサミコビネグレット
Caesar salad, dressing and condiments / シーザーサラダ ドレッシング コンディメント

Soup

Pumpkin soup / パンプキンスープ

Carving

Honey glazed ham mustard sauce / ハニーグレイズドハム マスタードソース
or
Roasted beef sirloin red wine sauce / ローストビーフ 赤ワインソース

Hot selection

Roasted lamb leg, garlic gravy sauce / ローストラムレッグ ガーリックグレイビー
Beef medallion, green pepper sauce / ビーフメダリオン グリーンペッパーソース
Baked miso salmon, with vegetables / 鮭のちゃんちゃん焼き
Japanese fried chicken, yuzu pepper tartar sauce / 鶏竜田揚げ 柚子胡椒タルタルソース
Cheese fondue / チーズフォンデュ
Fries, onion rings / フライドポテト オニオンリング
Rice dumpling / ちまき

Dessert

Strawberry Tiramisu / ストロベリーティラミス
Strawberry mousse cake / ストロベリームースケーキ
Strawberry Tart / ストロベリータルト
Strawberry roll cake / ストロベリーロールケーキ
Strawberry short cake / ストロベリーショートケーキ
Strawberry Panna cotta / ストロベリー パンナコッタ
Strawberry jelly / ストロベリーゼリー

Bread & Butter
パン・バター
Coffee or Tea
コーヒー・紅茶