

# - Original Buffet Menu -

## Fingerfood Course ①

※2hフリードリンク込みのPLANです。30名様より承ります。

### - Cold -

スモークサーモンときゅうり、カブのピンチョス 柚子風味  
フォアグラのクレームブリュレのピンチョス フルーツソース  
タコとポテトのガルシア風 ピンチョス

鶏レバーの赤ワイン煮の小鉢  
ブルーキャステロとリンゴのクラフティの小鉢

ロースハムとタマゴのカナッペ

パン・オ・レのハムチーズサンドウィッチ  
ブリオッシュプールのプチバーガー

### - Dessert -

パティシエ特製ミニフルーツタルト

### - Drink Menu -

#### \* 2時間フリードリンク \*

瓶ビール ・ 赤白ワイン ・ ウィスキー ・ 炭酸水

烏龍茶 ・ オレンジジュース ・ コーラ ・ ミネラルウォーター

## Fingerfood Course ②

※2hフリードリンク込みのPLANです。30名様より承ります。

### - Cold -

創作手まり寿司  
スモークサーモンときゅうり、カブのピンチョス 柚子風味  
フォアグラのクレームブリュレのピンチョス フルーツソース  
タコとポテトのガルシア風 ピンチョス

鶏レバーの赤ワイン煮の小鉢  
ブルーキャステロとリンゴのクラフティの小鉢

ロースハムとタマゴのカナッペ

パン・オ・レのハムチーズサンドウィッチ  
ブリオッシュプールのプチバーガー

### - Hot -

桜山豚のロースト ペッパー醤油ソース

サーモンのポワレ レモンバターソース

チキン竜田揚げ 油淋鶏ソース

ラザニア エミリア風

### - Dessert -

パティシエ特製ミニフルーツタルト