

Buffet Menu

Sample

¥5,000-

～ Cold dishes ～

季節の和前菜 3 種

(鮪角煮とクスススのショットグラス・カラスミと根菜の蓮華・穴子と山牛蒡の錦糸巻)

プティタルトレット 3 種

(クリームチーズ・蟹と緑菜のグラチネ・ATTS)

オリジナルピンチョス 4 種

(テンダーロイングリル・スパイスキャロップフリットとオリーブ・
スモークサーモンモッツアレラロール・海老天フォカッチャ)

ブーランジェリー 3 種

(キッシュロレーヌ・プティアボカドバーガー・タルトフランベ)

真鯛と鰹の炙りカルパッチョ 海藻ビネグレット

カラフルベジタブルローストと色々お肉のメランジェ フラワーセサミフレーバー

(ローストビーフ・プロシュート・チキン竜田・地鶏つくね)

小手鞠寿司 4 種

(柚子胡椒鮓・紫蘇梅帆立・サーモンレフォールいくら・焼き雲丹胡瓜)

～ Hot dishes ～

大山鶏と牛蒡のすき焼き風 菊菜添え

和牛類の赤ワイン煮込み キャロットクリームエッセンス

鯛のジンジャーソテーと香味野菜

ドフィノワとほうれん草のチーズインラザニア

～ Dessert ～

デザートプレート 5 種

(フレッシュフルーツピンチョス・ベリーショコラスプーン・
マシュマロ抹茶タルト・ガナッシュコルネ・ラムレーズンナッツロール)

Grace
Catering Service