～ *Spring Buffet Menu*～

@3,000(税・サ別)

写真はイメージです。

【　冷製料理　】

スモークサーモンのラヴィゴットソース　ハーブ添え

小鉢の前菜3種
筍と若布の木の芽味噌添え
芽キャベツのバーニャカウダソース
さよりの甘酢漬け

ブロッコリーとベジタブルソーセージのサラダ

トマトとカッテージチーズのオリーブソース

和風ローストポーク　春の野菜添え　茗荷味噌と共に

ローストビーフ　山崎ウィスキー香るグラスヴィアン　コルカノン添え

カクテルサンドウィッチ

寿司盛り合わせ

【　デザート　】

本日のプティアソートケーキとフルーツ

【　温製料理　】

チキンのグリル　カルボナーラ風

赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉のシチュー　温野菜添え

ビーフカレー

山菜おろし　わんこ蕎麦

DYNAC
株式会社ダイナック

～ *Spring Buffet Menu*～

@4,000(税・サ別)

写真はイメージです。

【　冷製料理　】

スモークサーモンのラヴィゴットソース　ハーブ添え

小鉢の前菜3種
筍と若布の木の芽味噌添え
芽キャベツのバーニャカウダソース
さよりの甘酢漬け

ブロッコリーとベジタブルソーセージのサラダ
トマトとカッテージチーズのオリーブソース
揚げ鶏の南蛮　タルタルソース
和風ローストポーク　春の野菜添え　茗荷味噌と共に
ローストビーフ　山崎ウィスキー香るグラスヴィアン　コルカノン添え
カクテルサンドウィッチ
寿司盛り合わせ

【　デザート　】

フルーツ5種盛り
本日のプティアソートケーキ

【　温製料理　】

チキンのグリル　カルボナーラ風
牛フィレ肉のステーキ　温野菜添え
ビーフカレー
山菜おろし　わんこ蕎麦

牛フィレ肉のステーキ　温野菜添え

DYNAC
株式会社ダイナック

～ Spring Buffet Menu～

@5,000(税・サ別)

写真はイメージです。

【　冷製料理　】

魚介のスモーク盛合せ　ハーブ添え

小鉢の前菜3種

筍と野菜のコンソメゼリーよせ
グリーンアスパラのバーニャカウダソース
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

生ハム2種盛り合わせ

ベーコンとビーンズのキッシュ

トラウトサーモンのリエット香草風味　メルバトースト添え

チキンのサラダメランジェ　粒マスタードソース

ローストビーフ　山崎ウィスキーが香るグラスヴィアン　コルカノン添え

カクテルサンドウィッチ

寿司盛り合わせ

【　デザート　】

フルーツ5種盛り

本日のプティアソートケーキ

果実のデザートパイ3種

鯛の南仏風　香草パン粉焼　筍のグリル添えて

【　温製料理　】

鯛の南仏風　香草パン粉焼き　筍のグリル添えて

牛フィレ肉のステーキ　温野菜添え

ビーフカレー

山菜おろし　わんこ蕎麦

牛フィレ肉のステーキ　温野菜添え

DYNAC
株式会社ダイナック

～　ドリンクメニュー（税・サ別途）　～

【Party　Drink】

ビール中瓶（サントリー　ザ・プレミアムモルツ）	500 円
ウィスキー（サントリー　リザーブ）	4,500 円
焼酎（720ml）	2,000 円
ワイン（フルボトル）	2,000 円
オレンジジュース（200ml瓶）	200 円
烏龍茶（200ml瓶）	200 円

【Coffee　Break】

ホットコーヒー	350 円
アイスコーヒー	350 円
紅茶	350 円
オレンジジュース（100％）	350 円
烏龍茶	350 円
ミネラルウォーター（500ml）	350 円

※陶器カップ・グラスでのご提供です。