

BUFFET

プレミアムプラン
7,000円/名

冷製料理

シェフご自慢！旬のお野菜で奏でるオードヴルの盛り合わせ“おばんさい”スタイル

カラフルキャロットと塩レモンで奏でる“しりしり”サラダ

ハーヴ香るゴロゴロ野菜のマリネ

南仏野菜いっぱいの煮込み“RATATOUILLE”

旬の柑橘類と彩り根菜のサラダ

鯛のアヒージョのぬた和え

加茂茄子と伏見唐辛子のメープル味噌炒め

可愛いグラスに盛り込んだお野菜のカクテル

高糖度トマト“アメーラ”とお出汁ジュレ

揚げた新ごぼうとチキンの南蛮サラダ

淡路島からの新玉葱とサーモンのハワイアンサラダ

京都日吉豚の煮凝り夏野菜と粒マスタードドレッシング

契約牧場の牛肉のタタキ和の香味野菜と共に

温製料理

旬のお野菜のアヒージョ

野菜いっぱい入ったプチメンチカツ

魚介類のホットパイさっぱりお漬物入りのトマトクリームソース

鶏もも肉ソテーシードルヴィネガー風味

ローストポークブルーランジェールスタイル

牛肉の赤ワイン煮込みトリュフ風味の新じゃがのピューレ

具たくさん炊き込みごはんの牛肉巻きひつまぶし仕立て

(有馬山椒、お漬物彩々、山葵、お出汁)

デザート

シェフパテシエールおすすめの各種デザート

食後のホッと一息ブレンドコーヒーとムレスナ社オリジナルフレーバーティー

※季節及び食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます。