

和食ビュッフェ

- 組肴 鯛桜葉包み焼き
三色団子
甘長ピーマン
- 差味 鮮魚盛り合わせ
- 旬菜 河豚のたたき
薬味 ポン酢
- 和皿 白魚黄身酢掛け チャービル
魚の子旨煮 針生姜
北寄貝と山菜 木の芽ゼリー掛け
- 煮物 新じゃがと筍と
芽キャベツのそぼろ煮
- 蒸物 飲茶三種
- 預鉢 蛸烏賊と浅利のバター炒め
- 進肴 公魚唐揚げ 揚げ野菜
- 強肴 和風ローストビーフ
添え野菜
- 御飯 海鮮焼きビーフン
- 水物 季節の果物
プリン

洋食ビュッフェ

冷製料理

- コールドビーフ グリビッシュソース
帆立と小海老のセビチェ 野菜添え
フォワグラのムースとドライフルーツ
鮪のマリネ アボカド添え
スモークサーモン コンディメント添え
コンビネーションサラダ
タラモサラダ
クラブハウスサンドイッチ

温製料理

- テnderロインのグリル オニオンソース
鯛のソテー グラタンスタイル
グリルチキン テリヤキスタイル
帆立のソテー トリュフオイルソース
ポークロール ハッシュドソース
小海老のチリソース
カニ爪のフライ タルタルソース添え
仔羊のロースト ガーリックソース

デザート

- プチケーキ各種
フルーツ盛り合わせ
コーヒー

和洋折衷ビュッフェ

和食

- 組肴 鯛桜葉包み焼き
三色団子 甘長ピーマン
- 差味 鮮魚盛り合わせ
- 旬菜 河豚のたたき 薬味 ポン酢
- 和皿 白魚黄身酢掛け チャービル
魚の子旨煮 針生姜
北寄貝と山菜 木の芽ゼリー掛け
- 煮物 新じゃがと筍と芽キャベツのそぼろ煮
- 預鉢 蛸烏賊と浅利のバター炒め
- 進肴 公魚唐揚げ 揚げ野菜
- 強肴 和風ローストビーフ 添え野菜
- 御飯 海鮮焼きビーフン
- 水物 季節の果物 プリン

洋食（冷製料理）

- ハムのフルーツ添え
スモークサーモン コンディメント添え
ローストビーフ
鮪のマリネ アボカド添え
ハーブチキン パスタ添え
コンビネーションサラダ
ミックスサンドイッチ

洋食（温製料理）

- ビーフグリルのアップルレーズンソース
鴨のソテー グリーンペッパーソース
牛タンのグリル 胡麻ソース
帆立のソテー トリュフドレッシング
鯛のソテー オニオンソース
キッシュ

洋食（デザート）

- プチケーキ コーヒー