

忘新年会プラン

2025年 11月 1日 ~ 2026年 1月 31日

レ・トロワ・ヴィアンド ~三種の肉の祝祭~

大人 ¥6,800 / 小学生 ¥3,400

〈 前 菜 〉

- ・スモークサーモン グレープフルーツ添え
- ・シーフードのマリネ アボカドピューレ添え
- ・パテドカンパーニュ ピクルス添え
- ・季節野菜のガトー仕立て
- ・トマト、モッツアレラチーズのサラダ バジル風味
- ・コールドミート ベビーリーフ添え
- ・モズクのアーリオアーリオ
- ・合鴨のスモークとナスのマリネ オレンジヴィネグレット
- ・ミックス ガーデンサラダとコンディメント
- ・寿司盛り合わせ
にぎり3種、その他盛り合わせ

〈 スープ 〉

- ・本日のおすすめスープ

〈 麺 〉

- ・日本そば

〈 温 菜 〉

- ・ブイヤベース マルセイユ風
- ・筍とキノコのオイスターソース炒め
- ・イエローカレー&ナン
- ・季節野菜のパスタ
- ・ザ・チャーハン
- ・ポテトのリゾレ

〈 ステーキ 〉

- ・ビーフマホークステーキ 赤ワインソース
- ・ポークマホークステーキ グリビッシュソース
- ・チキンステーキ ソース ヴィヤージュ

〈 デザートアイランド 〉

- ・ジャンボプリン
- ・パッションフルーツとココナッツのムース
- ・ベリーとチーズのムース
- ・ラズベリームース
- ・ロールケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・苺モンブラン
- ・チーズケーキ
- ・プロフィットロール
- ・アセロラゼリー
- ・クレームブリュレ
- ・季節のフルーツ5種盛り

パイナップル、ライチ、グレープフルーツ、オレンジ、ブドウ

※旬の素材を調理していますので、料理内容が変わる場合がございます。

※ブッフエメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、落花生のアレルギー表示を行っております。

※料金は税・サービス料込みです。