

# 桜ランチbuffet 2019

## ～ 洋 食 ～

特製フルーツビネガードレッシングで楽しむ オリジナルサラダステーション  
サーモンとモッツァレラチーズのサラダ仕立て 白ワインのジュレ  
ナチュラルチーズたっぷり菜の花と桜海老のキッシュローレン  
ラックスハムとミックスリーフ ドライフルーツのコンポート  
チーズパン粉を乗せたサワラのオープン焼き トマトクリームソース  
シーフード揚げ春巻き2種とケイジャンポテト  
シーフードパエリア  
タンドリーチキン クミンのミックスピーーンズ  
桜鯛の黒酢炒め  
濃厚チーズソースをお好みで 彩り野菜とショートパスタ  
塩麴でマリネしたビーフソテー 照り焼きソース  
ジャガイモと茸のクリームスープ  
パン各種

## ～ 和 食 ～

水菜とちぢみ蒟蒻の梅肉和え  
筍と鮪の玉子餡掛け  
小松菜と厚揚げの煮浸し 揚げ桜海老  
桜鯛ローストと春大根の大麦餡掛け  
鱈桜花焼と宿借り焼 蓬麩田楽焼き  
椿山ポークと筍の清まし仕立て  
桜葉そば  
彩りばらちらし寿司

## ～ デザート ～

ベイクドチーズケーキ  
レアチーズとイチゴのケーキ  
桜のパバロア  
マスカルポーネチーズのティラミス  
ガトーショコラ  
バナナタルト  
焼き菓子とショコラ  
プチマカロン各種  
ベリーのジュレとフルーツカクテル

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー / 緑茶

\*お米は国産米を使用しております。 \*仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

