

シェフサービス Chef-served items

国産牛サーロインステーキ 鉄板焼

ガーリックソース・おろしポン酢・マスタード・レモン・ヒマラヤ岩塩・黒胡椒

USブライムローストビーフ

グレイビーソース・ホースラディッシュ

ガーリックライス

氷彫刻 彩る季節のフレッシュフルーツカービング

前菜 Appetizers

マグロとアボカドのハワイアンマリネ
小海老とマンゴーの南国風マリネ
旨辛タコと夏野菜のマリネ
サーモンと彩り野菜のマリネ
季節野菜のカボナータ

ブレッド Bread

ホテルベーカリーブレッド各種
パンオレ・リュスティック・チョコダニッシュ
黒豆マフィン・メープルアーチ
豆乳白蒸しパン (蒸籠蒸し)

サラダバー Seasonal Salad Bar

ミックスリーフレタス
旬野菜やパスタサラダ等 9種
ドレッシング 4種
コンディメント

スイーツ Dessert

スーパーメロンショートケーキ
マンゴーショートケーキ
ストロベリーショートケーキ
ピーチロール
チョコレートシフォン
オペラレジェール
バニラカスタードシュークリーム
豆乳バスクチーズケーキ
豆乳メロンタルト

冷製 Cold items

"ZENB Noodles" ウニ風味ごまだれ冷麺
"ZENB Noodles" トマト白湯冷麺
茗荷・大葉・生姜・パクチー・ヤンニョムジャン

手巻寿司いろいろ

海老・鳥賊・サーモン・穴子・小肌

マスクメロンゼリー
岩泉ヨーグルトゼリー(マンゴー)
ピーチゼリー
新edoくず餅ゼリー
豆乳ヘルシープリン
豆乳バナナプリン

スープ Soups

冷製豆乳コーンスープ
季節のベジタブルブイヨンスープ

温製 Warm items

ビーフンダン ~マレーシア風ビーフシチュー~
ラムショルダーのハーブロースト フルーティーBBQソース
薪焼きポルケッタ レモン&ハーブ風味
国産鶏もも肉のピッツァイオーラ
真鯛のヴァブールと青菜の炒め 胡麻香る中国醤油ソース
海老と白身魚のソテー タイ風レッドカレーソース
ホタテ貝とサーモンのフライ レモンバター風味
ガーリックシュリンプ
季節の蒸し野菜
スパイシーベジタブルカレー
スチームライス

バニラアイスクリーム
豆乳メロンジェラート
マンゴーシャーベット
ピーチシャーベット
ラムレーズンアイスクリーム

ピエールエルメマカロン "アーリア"
ピエールエルメマカロン "ジャルダン ドゴドー"

軽食 Light meal items

特製ポークカツサンドイッチ
とろ〜りたまごのエッグベネディクト