

シェフサービス Chef-served items

国産黒毛和牛ステーキ 鉄板焼

ガーリックソース・おろしポン酢・レモン・ヒマラヤ岩塩・黒胡椒

米国産 牛背肉の低温ロースト

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

サラダバー Seasonal Salad Bar

ミックスリーフレタス

旬野菜 バスタサラダ等 9種

ドレッシング 4種・コンディメント

冷製 Cold items

氷温締め 絹うどん 特製香味だれ

ウニ風味ごまだれ トマト白湯だれ うどんつゆ

ゆで豚の胡麻ダレ和え・板ずり生オクラ

みょうが・大葉・生姜・ねぎ・パクチー・胡麻ラー油・タバスコ

白ゴマ・オリーブ・オニオンフライ

手毬寿司いろいろ

海老・烏賊・サーモン・穴子・小肌・ずわい蟹

スープ Soups

冷製豆乳コーンスープ

米糍味噌汁 巻き麩 葱

温製 Warm items

ビーフンダン 〜マレーシア風ビーフシチュー〜

ラムショルダーのガーリック&ハーブロースト

豚バラ肉の薪焼きボルケッタ風 レモン&ハーブ風味

国産銘柄鶏 "あべどり"とモッツァレラチーズのピッツァイオーラ

真鯛のヴァプールと青菜の炒め 胡麻油香る中国醤油ソース

ムール貝と白身魚のマリニエール風 フレンチベルモットの余韻

ホタテ貝のポワレとほうれん草ソテー グルノーブル風

スパイシーガーリックシュリンプ

米なすと夏野菜のピリ辛肉味噌グラタン

季節野菜の蒸籠蒸し

スパイシーベジタブルカレー

ライス

軽食 Light meal items

クラシックポークカツサンドイッチ

バジル香るとり〜りたまごとポークペパロニのエッグベネディクト

スパイシープラントベースバーガー "TERIYAKI"

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・チョコデニッシュ

バニラマフィン・メープルアーチ

豆乳白蒸しパン（蒸籠蒸し）

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

和三盆シュークリーム

豆乳バスクチーズケーキ

マンゴータルト

ピエール・エルメ・パリ マカロン

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

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