

# A Plan ¥9,500

## 【卓盛料理】

全11品

スモークサーモントラウトとクリームチーズのリエット

鰹の炙り 桜の花のジュレソース

アサリのロワイヤル あおさ海苔のソース

ロールキャベツと桜海老のクリームグラタン

ツナとベーコンのニース風サラダ

白身魚のソテー 春キャベツとドライマトのソース

春野菜のビーフンチュー トースト添え

しらすと梅わかめのあわせご飯

赤出し

デザート

コーヒー

## 【ビュッフェ料理】

全17品

### <冷製料理>

生ハムとえんどう豆のパバロア

甘海老とパセリのゼリー寄せ

鰹の炙り トンナートソース

ベーコンとじゃがいものニース風サラダ

照り焼きチキンと春キャベツのサンドウィッチ

筍と海老の海鮮ちらし寿司

山菜おろし蕎麦

### <温製料理>

アサリのロワイヤル あおさ海苔のソース

春キャベツのポロネーズ風ラザニア

しらすと温度卵のアヒージョソース

白身魚とムール貝のアクアパッツァ

鶏モモのコンフィー 木の芽パン粉焼き

豚トロのロースト 黒胡椒ソース

牛肩ロースと新玉ねぎのハッシュドビーフ ライス添え

桜海老と山菜のピラフ

### <デザート>

デザート／コーヒー