

ランチビュッフェ

立食スタイルのビュッフェメニュー、20名様からお承りいたします。
お飲み物、会場費、基本設備費、サービス料は別途加算されます。

ザ・パシフィック

¥4,200

シーザーサラダ、ガーリッククルトン
コールスロー
グリーンサラダ、レモンハニードレッシング
さつまいもとローストマカダミアナッツのサラダ
ベトナム風春雨のサラダ、香菜と野菜
ミニマファレッタサンドイッチ、サラミ、モルタベラ、タブナード、スイスチーズと
モッツアレラチーズ
グリル野菜のクロスティーニ
ミニハンバーガー、クレオール風マヨネーズとオニオンのキャラメリゼ
胡椒をまぶしたサーモンフィレのロースト
タラゴンとレモン風味のグリルドチキン、キヌアピラフ添え
パスタブリマペーラ、ズッキーニとアスパラ
タイ風グリーンカレー
ジャスミンライス

シトラスパンナコッタ
ブルーベリーチーズタルト

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

+ オーストラリア産穀物飼育牛のローストビーフ
¥1,600

ザ・アトランティック

¥4,900

トスカーナ風パンと野菜のサラダ”パンツアネッラ”
水菜、キュウリとフェタチーズのサラダ、グリーンゴッデスドレッシング
スイートバジルハムス、フライドピタ添え
ローストしたブロッコリとゴマのサラダ、キヌアと共に
パッファローモッツアレラ、ペストソース
さつまいもとローストマカダミアナッツのサラダ
タンダーリチキンラップサンドイッチ、マンゴチャツネとライタ
冷製ガスパチョスープ

ルーベンサンドイッチ、グリエールチーズとサワークラウト
ディル、レモンクリームとミニ帆立のパスタ
胡椒をまぶしたサーモンフィレのロースト
牛肉とエリンギのオイスターソース炒め
インド風野菜カレー
ジャスミンライス
ケージャンスパイス風味のチキンウイング

ブルーベリーパンナコッタ
ライムカスタードタルト
ピーカンブラウニー

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

ランチビュッフェ

立食スタイルのビュッフェメニュー、20名様からお承りいたします。
お飲み物、会場費、基本設備費、サービス料は別途加算されます。

スパキュイジーヌランチ

¥6,500

スイートバジルハムス
マグロのカルパッチョ、醤油風味
生のフェンネルとオレンジのサラダ
キュウリとミニほうれん草のサラダ、香菜とカシューナッツ
ビーツ、レタス、トマトのサラダ
フレッシュワカモレ

タイ風ハーブ、ターメリックとシーフードのスープ
野菜のサモサ、キュウリのレリッシュ添え
ズワイ蟹のクラブケーキ、スパイシーな豆腐マヨネーズ
白身魚のしょうが蒸しライムとフレッシュな唐辛子
バジルとレモンでベイクしたチキンとワイルドライス
タイ風牛肉のソテー、マスタードグリーン添え
豆腐と夏野菜の炒め物

新鮮な季節のフルーツサラダ
ヨーグルトパルフェ
シャーベットバー

ジュースセレクション (オレンジ、グレープフルーツ、トマト) とマイティリーフ紅茶

ランチコースメニュー

最低注文量はございません。
会場費、基本設備費及びサービス料が別途加算されます。

ベーシックランチ

¥4,200

ブレッドロール、エクストラバージンオリーブオイル添え

ズワイガニのサラダ

バターリーフレタス、ヘーゼルナッツ、アボカドのピューレ、アスパラガスのポーチ

錦爽鶏のグリル

雑穀リゾット、ローストしたそら豆のスコタッシュ

又は

テンダーロインステーキ

ズッキーニのグリル、ポテトピューレ、チミチュリソース

+¥1,000

又は

鱸のシアード

ベイビーコーンのグリル、温かい茄子のピューレ、季節の野菜

+¥950

特製クレームブリュレ、ベリー添え

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

クラシックランチ

¥6,400

ブレッドロール、エクストラバージンオリーブオイル添え

アイスバーグレタスのサラダ

ブルーチーズ、ピーカンナッツのキャラメライズ、厚切りベーコン、赤玉ねぎとトマト

ステーキオスカー

テンダーロインステーキ、タラバ蟹、ヘアネーズソース、アスパラガスのソテー

又は

本日の鮮魚、ロースト

シトラスバターソース、ローストしたそら豆のスコタッシュ

又は

225g 炭火焼サーロインステーキ

トリュフとパルメザンチーズのポテトピューレ、アスパラガスのソテー

ロッキーロードブラウニー

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

ランチコースメニュー

最低注文量はございません。
会場費、基本設備費及びサービス料が別途加算されます。

スパキュイジーヌランチコース

¥7,500

スイートバジルハムス、エンダイブ添え

冷製キュウリとアボカドのスープ
ヨーグルト、ディル、ライムジュース

生野菜サラダ、フェンネル、オレンジ、マイクロリーフ

鱸のクリスピーソテー
サフランブロスと麦のリゾット、焼きアスパラガス

ココナッツと豆乳のパナコッタ、トロピカルフルーツソース

マイティリーフハーブティ