◎「ボヌール」～bonheur～

【取肴】
鰻巻、枝豆、芝海老唐揚げ、鴨ロース、薩摩揚げ、公魚南蛮漬
【御造り】
鯛姿造り、華海老、栄螺、鮪、勘八、烏賊、あしらい一式
【焼物】
伊佐木酒盗焼き、牛八幡焼き、赤魚西京焼き、鶏青紫蘇焼き
【炊合せ】
鮟鱇和蘭煮、海老芝煮、蛸軟煮、小芋、木の葉南瓜、花がんも、紅葉麩、
幅広隠元、振り柚子
【油物】
海老天、穴子、河豚、茄子、丸十、南京、青唐
【食事】
握り寿司（鯛、鮪、勘八、烏賊、海老、穴子等）
【麺物】
茶そば

【洋食冷製料理】
カナッペ KKR風／小海老と生ハムの“菜園風”／炙り牛肉のタタキ作り
【洋食温製料理】
鮟鱇と帆立貝のロースト 焦しバターと柚子香／海老のエビスグラッセ／
若鶏のコンフィー 生黒胡椒風味／
ポークロースのソテー マスタードソース“ジャポネーズ”／
牛ロースのグリエ 柚子胡椒風味の赤ワインソース／シェフおすすめパスタ
【デザート】
季節のフルーツ／デザート盛り合わせ／コーヒー

和洋ブッフェ bonheur

洋食ブッフェ etoile

◎「エトワール」～etoile～

【冷製料理】
カナッペ KKRスタイル／鰤のカルパッチョ／
生ハムと海老と干し柿“菜園風”／炙りビーフ ボッタルカソース

【温製料理】
鮮魚のアクアパッツァ／
オマール海老の香草焼きと殻付き帆立貝のスパイス焼き／
鴨のコンフィー カルバドス／骨付き仔牛のオルロフ風／
“イタリア産”ポークのロースト マスタード風味／
牛ロースの網焼き ポルチーニ茸の赤ワインソース／
シェフおすすめパスタ／季節のピラフ

【デザート】
季節のフルーツ／デザート盛り合わせ／コーヒー

洋食ブッフェ soleil

◎「ソレイユ」～soleil～

【冷製料理】
オープンサンド カナッペスタイル／真鯛のカルパッチョ／
生ハムと海老と干し柿“菜園風”／
鴨のコンフィー バルサミコ風味

【温製料理】
金目鯛のオーブン焼き ハーブとケッパー／
帆立貝のスパイス焼きとムール貝のジェノバ風／
オマール海老のキッシュ アメリケーヌ／
若鶏とシポラタのルガイユ／
“イタリア産”ポークのロースト マスタード風味／
牛ロースのグリエ 柚子胡椒風味の赤ワインソース／
シェフおすすめパスタ／季節のピラフ

【デザート】
季節のフルーツ／デザート盛り合わせ／コーヒー

◎「シエル」～ciel～

【冷製料理】
カナッペとチーズ盛り合わせ／
旬魚のマリネ“ジャポネーズ”／
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て／
コールミートのコンポーゼ ピクルスとマスタード

【温製料理】
サーモンのムニエール 焦しバターと柚子香／
海老と帆立貝のオーブン焼き／
若鶏のエピスグラッセ／
ポークロースのグリエ マスタードソース“ジャポネーズ”／
牛肉の煮込み 赤ワインソース／
シェフおすすめパスタ／季節のピラフ

【デザート】
季節のフルーツ／コーヒー

洋食ブッフェ ciel