



BUFFET バイキング

Plats froids : 冷製料理 Varieté d'Hors-d'Oeuvre

- ・スモークサーモンのカルパッチョ風 サワークリームソース
- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ
- ・イタリアンサラミとモルタデラソーセージ
- ・バケットサンドウィッチ
- ・蒸し鶏のマリネ ピリ辛胡麻ソース
- ・春野菜のフリッタータ
- ・シーザーサラダ

Plats chauds : 温製料理

- ・本日のポタージュ ・チキンフリット
- ・フィッシュ&チップス
- ・ソーセージと南仏野菜のカスレ
- ・赤魚とアサリの白ワイン蒸しアクアパッツァ風
- ・アブラカレイのポワレ バルサミコ風味の焦がしバターソース
- ・鯖のオープン焼き ピッツァイオラ風
- ・鶏モモ肉の山賊風 ラヴィゴットソース
- ・豚バラ肉のクリーム煮
- ・牛肉のステーキ ポリネシアンソース
- ・スパゲッティ・プリマベラ
- ・黒カレー ・白ご飯
- ・パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café

- ・シェフ特製デザート 5種盛り合わせ
- ・季節のフルーツカクテル
- ・コーヒー、紅茶

※写真はイメージです。※別途、乗船料が必要です。※価格はすべて税込価格です。

※食材の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。