

SEAWOOD HOTEL

BEACH HOUSE MOTHERS DAY

5/12
(日)
限定

完全予約制



Special Lunch Buffet 4,400yen

- | | |
|---------------|---|
| 冷製料理 | タイ風グリル・ポーク甘酸っぱいソース (タイ風) 鯉のタタキ風サラダ
水蛸、ジャガイモ、セロリのイタリアン ポメロサラダ (タイ風)
サーモンマリネ (フマイコ風レモン添え) |
| 季節のサラダ | ミックスグリーン (レタス、リーフ) 茄子、チェリートマト、赤オニオンスライス |
| ドレッシング | フレンチ、柚子、シーザー、イタリアン |
| スープ | 季節のポタージュ (コーン・南瓜・蕪) ミネストローネ |
| タンパク質 | 海鮮のフミットミスト (塩・レモン) 鶏肉のバルサミコ酢風味照り焼き
ホテル特製ビーフカレー / バターライス |
| シェフデモンストレーション | ビーフ鉄板焼きと温野菜添え
助六寿司 |
| パスタ | サーモンとアスパラガスのクリームパスタ |
| ピザ | ピザ・マルゲリータ |
| 野菜 | チェリートマトのコンフィ (ガーリックの香り)
ポテトのオープン焼き ブロccoliのバター和え |
| デザート | グラスデザート ブラッドリーオレンジゼリー コーヒーゼリー |
| ガトー (ケーキ) | 豆花 カシスムース 杏仁豆腐 マンゴープリン パンナコッタ
チョコレート風味のシュークリーム タルトフレーズ いちごのショートケーキ |
| ドリンク | チョコラ 抹茶 ベイクドチーズ (タルト)
コーヒー 紅茶 ウーロン茶 銘水 オレンジジュース |