

ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

STANDARD BUFFET

スタンダードビュッフェプラン

BUFFET

スモークサーモンとホワイトセロリのサラダ
モッツアレラとトマトのカプレーゼ風ムース
シーザーサラダ / 鮪とアボカドとトマトのセビーチェ
鳥賊のグリルとセルパチコのサラダ イタリア産ポッターガ
本日の鮮魚のカルパッチョ
豚フィレ肉の冷製トンナータソース / ローストビーフ
鴨胸肉のロースト 季節の柑橘とハーブサラダ
チキンのバロティース レモンの香り
トマトソースのアランチーニ / 香住ガニの茶碗蒸し
にぎり寿司 3種 (鯛・キハダ・海老)
カリフォルニアロール
海老のフリット チリマヨネーズソース
鮮魚の香草パン粉焼き
鶏のフリット オリエンタル風
ビーフカレーライス / 鶏もも肉のディアボラ風
豚肩ロースのグリル サルサヴェルデ
苺のパンナコッタ / プチシュー
タルト フランボワーズ
アイスクリーム or ソルベ

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール / ノンアルコールビール / 赤白ワイン
焼酎 / 日本酒 / ウイスキー
カクテル [ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ・ライチ]
ウーロン茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース
マンゴージュース / グアバジュース

ビュッフェ料理・フリードリンク・会場費込
※食材は一部変更になる場合がございます。

