

ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

ORIENTAL BUFFET

オリエンタルビュッフェプラン

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
旬野菜のバーニャカウダ
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 イタリア産ポッタルガ
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/ミネストローネ/ジャンバラヤ
鴨胸肉のロースト 季節の柑橘とハーブサラダ
チキンのパロティース レモンの香り
香住ガニの茶碗蒸し/にぎり寿司 3種
フォアグラソテーのお寿司仕立て
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
トマトソースのアランチーニ
サーロインステーキ(豪)とじゃがいものフリット
タルト フランボワーズ
苺のパンナコッタ
プチシュー
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。

