

**モデルメニュー ¥4,000**

**【Cocktail】**

**Canapés Impérial**

カナッペ取り合わせ

**Rollmops berlinois**

ロールニシンのワイン漬け

**Mousse de crevette en tartelette**

小海老のムース

**Paupiettes de saumon fumé au citron**

スモークサーモンのレモン添え

**Œuf farci d'ikura**

イクラのスタッフドエッグ

**Fromages et olives**

チーズとオリーブ

**Crudités en bâtonnets**

野菜スティック

**Assortiment de garnitures sèches**

ドライガーニシング

**Crevettes à la pekinoise**

小海老のカナッペ 北京風

**Allumentte aux anchois**

アンチョビのパイ包み焼き

**Saint-jacques à la diable**

帆立貝のディヤール風

**Quiche lorraine**

キッシュロレーヌ

**Poulet frit épicé**

スパイスフライドチキン

**Croquette de riz**

ライスコロッケ

**モデルメニュー ¥9,000**  
**Cocktail et Buffet**

**COLD:**

- Plateau de fruits de mer en cocktail  
海の幸のカクテルヴァリエーション
- Fumages de poissons assortis et terrine au citron-vert  
海の幸のスモーク取り合わせ テリーヌ添え 華野菜とライム飾り
- Assortiment de petit hors-d'œuvre panachés  
一口おつまみ取り合わせ
- Plateau de plusieurs genres de viandes froides aux fruits  
ビーフ、チキン、ポークの3種コールドミート取り合わせ
- Fromages et sandwich panaché en "focaccia"  
チーズとスペシャルサンドイッチいろいろ取り合わせ盛り
- Salades fleuris assorties  
華やかな彩りサラダいろいろ

**HOT:**

- Délice de poisson et fruits de mer panachés aux légumes  
さまざまな海の幸テイスト取り合わせ 彩り野菜添え
- Poissons et boule de crevettes dans sauce liée aux crabes  
魚と海老の蟹風味ソース仕立て
- Ragoût de bœuf à la mode aux nouilles  
牛バラ肉のシチュー ヌードル添え
- Caneton poêlé et ballotine de volaille à la maison  
鴨のポワレとブランドチキンのバロンティーン取り合わせ
- Bœuf au curry et riz au berre  
ビーフカレー 国産米のバターライスとともに
- Carré et noisette d'agneau rôti aux herbes dans couscous  
仔羊背肉と香草包み焼き取り合わせ クスクスと一緒に

※50名様以上のご宴席は、プラス1,000円にて仔羊背肉と香草包み焼き取り合わせを  
ローストビーフフォール添えに変更ができます。

**DESSERT:**

- Assortiment de fruits  
フルーツ盛り合わせ
- Glace panachées  
アイスクリーム
- Dessert à la façon du chef  
シェフお薦めデザート
- Café  
コーヒー

■江戸前寿司(にぎり): @ ¥2,500~