

Drammatico Style

シットイングとブッフェを組み合わせた、自由なエンターテイメントスタイル。
お二人自身が調理やサービスに参加する“サプライズ演出”が好評です。

Menu

Hors-d'oeuvre froid

— 冷たいオードブル —

色鮮やかな鮭、サーモン、甘海老のタルタル
旬の野菜達 レモン風味 帆立貝柱とモッツアレラチーズ
ストロベリーのカプレーゼ パルマ産生ハムを添えて

Hors d'oeuvre chaudes

— 温かいオードブル —

インカ芋チップと柔らかく蒸し上げた
鮑のブルゴーニュ風
鮑の肝ソースとクリーミーなカリフラワーのピューレ
ルッコラのサラダと共に

Soupe

— スープ —

鳴門金時と栗のクリームスープ カプチーノの仕立て
こんがりと焼き上げたフォアグラのソテーと
イタリア産秋トリュフ を浮かべて

Poissons

— 魚料理 —

カナダ産、活きオマール海老のグラチネ
茸風味のサバイオンソース
山の幸と海の幸の出会い 濃厚なアメリカソースで

Dimostrazione Cucinando

— 実演料理 —

バエリア・バレンシア風
パルミジャーノ・レッジャーノのパスタ
国産牛フィレ肉のステーキ ソースジャポネ
色とりどりのグリーンサラダ
デザートブッフェ

Pain et Cafe

3種類のパンとカフェ