

Chef's Palette

■いちごスイーツフェア Season 2 スイーツ&ディナーブッフェ

期 間：2020 年 2 月 27 日(木)～4 月 14 日(火)

《全 日》6:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

■Sweets Menu

- ・いちごのショートケーキ
- ・いちごとチョコのタルト
- ・いちごチーズのテリーヌ
- ・いちごのカップシフォンケーキ
- ・いちごとバナナのロールケーキ
- ・いちごチョコロールケーキ
- ・いちごのガトーショコラ
- ・いちごとバナナのパウンドケーキ
- ・いちごヨーグルトチーズケーキ
- ・いちごモンブラン
- ・いちごとホワイトチョコのショートケーキ
- ・いちごのティラミス
- ・いちごとマンゴーのヨーグルトムース
- ・いちごの生チョコ
- ・いちごとオレンジジュレのババロア
- ・いちごと白桃のムース
- ・いちごのムース
- ・カラメルジュレプリン
- ・いちごのクラフティ
- ・いちごのレアチーズ

■ソフトドリンク

- ・コーヒー(HOT/ICE) ・紅 茶(HOT/ICE)
- ・ソフトドリンク各種

■Sweets Menu

- 《デモンストレーション》
- ・ オレンジのフレンチトースト バニラアイス添え
- 《アイスクック》
- ・ いちご練乳アイス
- 《ショコラファウンテン》
- ・ セミダークチョコ・ストロベリーチョコ
- ・ 抹茶チョコ

■Food Menu

- ・ デモンストレーション
桜海老と春キャベツの和風ペペロンチーノ
- ・ バルサミコ風味のチャーシュー
- ・ ポークカツレツの洋風煮
- ・ 鶏肉のソテー ガリ бата醤油ソース
- ・ 鮭と里芋の味噌クリームドリア
- ・ ポークパテ 3 種の胡椒 いちごソース
- ・ いちごのクーリとトマトのジュレ ガスパチョ仕立て
- ・ 鰹のタタキ しば漬けのビネグレット
- ・ 魚介の桜花ちらし寿司
- ・ メルバトースト
クリームチーズディップ/オリーブ/トマトディップ
- ・ 本日のカレー
- ・ 本日のスープ
- ・ フルーツ各種
- ・ いちご入りフルーツカクテル あんみつ風
- ・ パン各種
- ・ サラダバー