

FOUR SEASONS

フレンチビュッフェ キヤトルセゾン [2017.7/1~8/31]

¥3,500

※土・日・祝日開催 ※平日は30名様よりご予約を承ります

食材の宝庫、淡路や阿波の旬の食材を料理長が厳選し
伝統的な調理法で彩るフレンチビュッフェ。
南仏を代表するブイヤベースなどの選べるメインディッシュや
季節のフルーツで華やかさを演出するデザートの数々をご堪能下さい。

〈 Buffet Selection 〉

～ 契約農家より届く阿波と淡路野菜ガーデンサラダ Jardin de salade ～

スイスチャード テトロイト レッドマスタード アイスプラント ルッコラ からし水菜
オレンジカリフラワー ロマネスコ など

契約農家から届いた栄養価の高い新鮮野菜をシェフ特製のドレッシングでお好きにだけ…

〈 サラダと共に楽しむコンディメント 〉

鳴門塩 淡路の藻塩 ローズソルト ハーブソルト ブラックペッパー ピンクペッパー
バルメザンチーズ ガーリックチップ クルトン フライドケイパー

〈 ドレッシング 〉

すだちドレッシング 大毛島らっきょうドレッシング 淡路玉ねぎドレッシング トマトドレッシング
にんじんドレッシング ブルーチーズドレッシング など

下記アイテムを使ってお好みのドレッシングをお楽しみ頂けます。

(小豆島オリーブオイル、亜麻仁油、すだち酢、バルサミコ酢、ワインビネガーなど)

～ オードブル&カナッペ Hors-d'oeuvre et Canapes ～

色とりどりの食材を一口サイズでお好きにだけお楽しみいただけます。

鰹とドライトマトのカナッペ チーズと季節のプレサープのカナッペ

ポテトのオープン焼きとパンチェッタ 鳴門鯛のベニエ・オリーブ・グジェール など

～ スープ Soupe ～

シェフが吟味した材料で優しい味に仕上げたホテル自慢のスープをお召し上がりください。

夏野菜のミネストローネ

週替りの冷製スープ

ガスパチョやトウモロコシ、カボチャやモモなど旬の素材を冷製スープに仕上げます。

～ デリカテッセン Délicatesse ～

季節の野菜料理など本格的なフレンチ家庭料理をお楽しみ下さい。

阿波ポークと夏野菜のタブレサラダ

タコのガリシア風サラダ

ナスとトマトのオープン焼き

ミックスビーンズのトマト煮込み

～ 焼き立てベーカリー Boulangerie Selection ～

パン・ド・カンパーニュ シャンピニオン カイザーロール バケット デニッシュ

〈 Selection Principale 〉

メインディッシュはお席までお持ちいたします。

下記よりお好みの料理を1皿お選びください。

～ Viande ～

よくばりロテイスールプレート (8月11日～8月15日は除く)

阿波牛ロースの低温調理、阿波ポークのグリル、阿波尾鶏のロティ、阿波3畜を

よくばりに1つのプレートにした肉好きにはたまらない一皿。

塩・トマトサルサ・夏野菜のローズマリー風味で。

阿波牛ローストビーフ (8月11日～8月15日のみ)

8時間かけてジューシーに焼き上げた阿波牛のローストビーフを目の前でカット致します。

レフォールクリームとグレイビーソースでお楽しみください。

～ Poisson ～

すずきのポワレ 沼島の鱧を添えて 阿波野菜のプロバンス風

皮目を香ばしく焼きあげたすずきと、プリプリとした沼島産の鱧を徳島県産のトマトと夏野菜を

たっぷり使ったソースでお楽しみください。

～ Bouillabaise ～

鳴門鯛と本日の新鮮魚介のブイヤベース

香ばしく焼き上げた鳴門鯛と新鮮な魚介類を香味野菜とじっくり煮込み、季節の野菜を添えて。

濃厚なスープに薄く切ったバゲットとルイユをお好みでどうぞ。

～ Legumes ～

夏野菜のピサラディエール

茄子・トマト・ズッキーニ・ヤングコーンなど10種以上の阿波の夏野菜をピザ風に。

3種のチーズとの相性もお楽しみください。

〈 Coffee au The 〉

Cafe

エスプレッソ カフェオレ

～ 20種類のThe Buffet ～

香り豊かで味わい深い紅茶で癒しのティータイムをお過ごし下さい。

アッサム アールグレイ ダージリン カモマイル
ハイビスカス アップル ピーチ キウイ
ストロベリー バナナ アプリコット レモン
ブルーベリー マロン ジャスミン ローズマリー
ペパーミント ネトル レモングラス ローズヒップ

〈 Dessert Buffet 〉

French Peach × Mango × Grape Carnival

マンゴムース マンゴータルト マンゴーとホワイトチョコのムース
マンゴーバリブレスト 桃とマスカットのタルト トロピカルショートケーキ
スフレチーズ ビスタチオとグリोटのムース

桃のロールケーキ マンゴーパイ パッションムース ティラミス
アップルピーチ ケークマンゴー ミルクレーブ タルトミルティエユ
マスカットレアチーズケーキ

ピーチベリーヌ マスカットベリーヌ マンゴーとヨーグルトのムース
マンゴープリン 杏仁豆腐 白いコーヒーのパンナコッタ 白桃ムース
スタチムース

ココナッツクッキー 塩クッキー レモンクッキー マンゴーマカロン
トロピカルフルーツ盛り合わせ

※旬の素材をお楽しみ頂くために、時季・仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。