

# FOUR SEASONS

## フレンチビュッフェ キヤトルセゾン [2017.9/1～10/31]

¥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。  
南仏を代表するパイやペ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 Sélection 〉

#### ～ 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自慢の  
ドレッシングでお好きなだけ…

#### 〈 サラダと共に楽しむコンディメンツ 〉

鳴門塩 淡路の藻塩 ローズソルト ハーブソルト ブラックベツパー ピンクベツパー  
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 淡路島玉葱ドレッシング 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なだけお楽しみいただけます。

鱈とドライトマトのカナッペ チーズと季節のプレサーブのカナッペ  
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。

きのことレンズ豆のスープ

かぼちゃのポタージュ

#### ～ 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。

阿波野菜と柿のヴィネグレット

秋刀魚となすマリネ

なす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 バゲット デニッシュ

## 〈 Sélection 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 ～

鴨のコンフィ きのこと阿波野菜添え

皮目を香ばしく焼き上げ、時間をかけて火を入れる事で鴨の持つ旨味を引き出します。

蜂蜜を加えたポルトワインソースと黒胡椒の風味をお楽しみください。

### ～ Poisson ～

まぐろと太刀魚のバスク風煮込み

ニンニク・トマト・パプリカなどの野菜と共に煮込んだフランスバスク地方の郷土料理。

オリーブやタイムの香りと一緒にどうぞ。

### ～ 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 ～

淡路島玉葱のまるごとオニオングラタンスープ トリュフ風味

時間をかけてローストする事で出てくる甘みのある淡路島玉葱丸ごと1個を使ったグラタンスープ。

きのこの旨味とたっぷりのトリュフを添えて贅沢な味に仕上げたシェフ自慢の1品。

## 〈 Dessert Buffet 〉

### French Potato × Marron × Pumpkin Harvest Festival

芋・栗・南京大集合!! タルト、モンブラン、パイやムースなど収穫の秋に感謝を込めておきます。

この時季だけのスペシャルスイーツの味覚をご堪能下さい。

9月10日はHalloween オрнаメントがデコレーションされ、年に一度のイベントを盛り上げます。

さらにはタイムサービスでBIGモンブランが登場!!

バニーユマロン かぼちゃのタルト 鳴門金時のタルト ポワールドゥース  
かぼちゃバリプレスト いちじくのクグロフ 鳴門金時と栗のショートケーキ  
スフレチーズ カフェラブリオン

かぼちゃのロールケーキ かぼちゃのシフォン 栗のモンブラン  
アップルパイ 鳴門金時のケーキ ミルクレーブ キャラメルポテト

マロンムース マロンとカシスのムース 鳴門金時ブリュレ かぼちゃプリン  
和三盆ブリュレ キャラメルムース アーモンドのブランマンジェ ムースショコラ  
すだちムース

塩クッキー かぼちゃクッキー マロンマカロン

## 〈 Café ou Thé 〉

～ Café ～

エスプレッソ カフェオレ

### ～ 20種類のThé 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 カモミール  
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 ネットル レモングラス ローズヒップ

※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。