

# FOUR SEASONS

## フレンチビュッフェ キャトルセゾン [2017.12/26～2/28]

¥3,500

※土・日・祝日開催 ※平日は25名様よりご予約を承ります ※2018年1月1日～1月3日は開催

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 ブラックベッパー ピンクベッパー  
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。

冬野菜と生姜のミネストローネ

鳴門金時のポタージュ

#### ～ 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。

柿牡蠣のキッシュ

冬野菜のベニエ

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 ～

#### ジビエプレート

徳島県産鹿肉と猪肉のポワブレード (2018年1月6日～2018年2月28日)

徳島県産の良質な鹿肉と猪肉を香味野菜でマリネしてから焼き上げました。

濃厚な赤ワインのソースは胡椒の風味をアクセントに。

阿波牛ローストビーフ (12月23日～2018年1月3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 ～

伊勢海老や鳴門近海魚介の宝船海鮮ポット (2018年1月6日～2018年1月28日まで)

天然鳴門鯛や伊勢海老・牡蠣をはじめ、シェフ自ら厳選した10種以上の季節のお魚をご用意。

お好みの具材をお好きなだけお選びいただき、オリジナルの海鮮ポットをお作り致します。

オマール海老ときのこのパイ包み焼 (2018年2月3日～2018年2月25日まで)

プリプリのオマール海老と秋の味覚のきのこをふんだんに使ったスープ仕立てのパイ包み焼。

オマール海老の殻と香味野菜から取った出汁の旨味を閉じ込めました。

オープンから焼きたてをお届けします。

### ～ Bouillabaisse ～

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 ～

阿波野菜10種類のバイエルディ風 ポーチドエッグとトリュフを添えて

10種類の阿波野菜を濃厚な2種のチーズでグラタンに。トロトロのポーチドエッグを絡めて

お召し上がり下さい。トリュフの香りが引き立つ一品です。

## 〈 Dessert Buffet 〉

### French Strawberry Parade

この時期のスイーツの主役は真っ赤ないちご。

いちごタルトやいちごミルフィーユ、プリンやマカロン・・・etc

さらにはいちごのフランペデザートも登場!

ルネッサンスが誇るパティシエ達が腕を振るったいちごのスイーツを心ゆくまでお楽しみください。

カシスババリア いちごミルフィーユ いちごのタルト ムースショコラ

いちごのパリプレスト いちごのクグロフ いちごのショートケーキ

ルフレーズ カフェラブリオン

いちごのロールケーキ いちごのシフォン いちごのモンブラン

苺ムース ケークショコラ ダブルベリー いちごクレープ

ヨーグルトベリー いちごジュレ いちごパンナコッタ シャンパンムース

和三盆プリュレ 豆乳パンナコッタ ジャスミンブランマンジェ 練乳いちごプリン

赤ワインムース

酒粕の生チョコ 柚子クッキー いちごマカロン

## 〈 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。