

**Taste of Summer
Buffet
¥ 10,000 per person**

<Sample Menu>

Cold Selections

Seasonal Seafood On Ice Counter, Condiments
季節のシーフードカウンター 各種コンディメント
Tomato Gazpacho, Asparagus Flan
ガスパッチョに浮かぶアスパラガスのフラン
Herbed Octopus Carpaccio, Organic Baby Leaves, Botarga Vinaigrette
明石タコの香草カルパッチョと有機新葉のサラダ 唐すみのヴィネグレット
Kyoto Vegetable Stick, Kamo Eggplant Dip
京野菜のベジタブルスティック 賀茂茄子のディップで
Kyoto Duck Breast Confit, Potato Salad, Vincotto Sauce
京合鴨胸肉のミディアムコンフィとポテトのサラダ ヴィンコットソース
Chilled Penne Pasta, Fruit Tomato Sauce, Mizuna Leaves
フルーツトマトの冷製ペンネ 水菜添え
Kyoto Chicken Consommé Jelly, Summer Beans Cream
京地鶏のコンソメジュレと夏豆の軽いクリームスープ
Assorted Home Baked Bread
ホームメイドブレッド各種

Hot Selections

Pan-Fried Smoked Salmon, Dill Flavoured Crushed Potatoes
自家製スモークサーモンのソテーとディル風味クラッシュポテト
Grilled Hokkaido Scallops, Deep-Fried Seasonal Vegetables, Fresh Tomato Sauce
北海帆立貝のグリルと季節野菜のシンプルフリット フレッシュトマトソース
Pan-Fried Herb Sea Bass, Ratatouille, Thyme
鱸の香草オリーブオイル焼きと南仏野菜のトマト煮込み タイムの香り
Roasted New Zealand Lamb, Sautéed Green Asparagus, Basil Sauce
ニュージーランド産仔羊のローストとグリーンアスパラガスのソテー
バジル風味のナチュラルソース
Char-Grilled Hinai Chicken, Kyoto Vegetables, Soy Sauce
秋田比内地鶏の炭火焼きと京野菜のグリル 3年仕込み醤油風味のナチュラルソース
Salt Crust Oven Baked Hiyoshi Pork, Extra Virgin Olive Oil
京都日吉豚の香草 岩塩包み焼き ウンヴィリアオリーブオイルで
Risotto Parmesan Cheese Wheel
パルメザンチーズの器で作るリゾット
Lasagna Al Forno
ラザニア アルフォルノ

Sweet Selections

Assorted Pastries, Cakes
各種パストリーとケーキ
Assorted Seasonal Fruit
季節のフルーツ盛り合わせ
Ice Cream Station, Selection of Toppings
アイスクリームステーション 各種トッピングを添えて
Coffee, Tea
コーヒー、紅茶