

Buffet Menu

ブッフエメニュー

- Soup** : Lobster Bisque
ロブスタービスク
served with International Bread and Butter
甲殻類と貝のビスク、パン各種、バター
- Seafood on Ice** Poached Scallops
帆立貝柱
Poached Shrimps
海老
Snow Crab
ズワイ蟹
Served with Lemon, Shallot Vinaigrette, Spicy Cocktail Sauce
レモンとエシヤロットヴィネガー、
カクテルソースでどうぞ
- Cold Dishes** : Carpaccio of Seasonal Fish with Citrus Dressing
季節の魚のカルパッチョと柑橘類のドレッシング
Napoli Salami, Milano Salami, Pate de Campagne, Duck Terrine
ナポリサラミ、ミラノサラミ、パテ・ド・カンパーニュ、鴨のテリーヌ
Lightly Grilled Tuna with Eggplant and Capers
鮪のライトグリル 茄子とケツパー
Smoked Duck and Foie Gras with Berries
鴨のスモークとフォアグラ ベリー添え
- Sushi Station** Assorted Nigiri Sushi and Hosomaki
にぎり寿司と細巻盛り合わせ
Tuna, Sea Bream, Salmon, Great Amberjack, Cuttlefish, Prawn, Eel,
Salmon Roe
鮪、鯛、サーモン、カンパチ、イカ、海老、鰻、イクラ(別府I)
Japanese Soya Sauce and Wasabi
醤油、山葵
- Salads** : Seasonal Salad Greens
季節のグリーンサラダ
Mango and Leek Salad with Shrimps
海老とマンゴーとリーキのサラダ
Roast Beef and Pepper Salad with Pommery Mustard Dressing
ローストビーフとベルピーマンのサラダ ポメリーマスタードドレッシング
Smoked Chicken and Corn Salad with French Dressing
スモークチキンとコーンのサラダ フレンチドレッシング
Potato Salad with Marinated Salmon and Red Caviar
マリネサーモン ポテトサラダとレッドキャビア
Seasonal Mushroom Salad with Pesto
季節のキノコサラダ バジルソース

- Dressing** :
- Thousand Island
 - サウザンアイランドドレッシング
 - Caesar
 - シーザー
 - Italian Dressing
 - イタリアンドレッシング
 - Sesame
 - ゴマ
 - Citrus Dressing
 - 柑橘類のドレッシング
- Condiments** :
- Marinated Olives
 - マリネオリーブ
 - Red Radish
 - ラディッシュ
 - Sweet Corn
 - スイートコーン
 - Cherry Tomatoes
 - ミニトマト
 - Zucchini
 - ズッキーニ
- Action Station** :
- Japanese Tempura and Udon Noodle Soup Station
 - Prawn, Sweet Potato, Shiitake, Bell Pepper, Crab Meat, Chikuwa (Reference)
 - 天ぷら
 - 海老、サツマイモ、椎茸、パプリカ、蟹足、ちくわ (参考)
 - Shikoku Mien
 - 讃岐うどん
- Carving Trolley** :
- Slow Roasted Japanese Beef
 - 国産牛のロースト
 - Red Wine Gravy, Horseradish, Mustard
 - 赤ワイングレービー、レフォール、マスタード
- Hot Dishes** :
- Baked Mushroom Lasagne with Truffle Cream Sauce
 - キノコのラザニア トリュフクリームソース
 - Slow Cooked Salmon with Minted Peas, Pea Sprouts
 - 低温調理したサーモン ミントの香りの豆と豆苗
 - Sautéed Shrimps and Scallops with Seasonal Vegetables
 - 海老のソテーと帆立貝柱 季節の野菜
 - Grilled Yamato Chicken with Herb Gravy
 - 大和地鶏のグリル ハーブグレービーソース
 - Oven Roasted Kyoto Hiyoshi Pork Shoulder with Cabbage
 - 京都日吉豚 肩ロースのローストとキャベツ
 - Herb Roasted Lamb with Ratatouille, Garlic Jus
 - 仔羊のハーブローストとラタトゥイユ ガーリックソース
 - Fried Rice with Crab Meat and Vegetables
 - 蟹身と野菜のフライドライス

Desserts	:	Assorted Seasonal Fresh Fruits 季節のフルーツ Assorted French Pastries フレンチペストリー Purple Potatoes Shortcake 紫芋のショートケーキ White Chocolate Mousse with Pineapple and Lime パイナップルとライムのホワイトチョコレートムース Tiramisu ティラミス Caramel Chocolate and Dark Cherry Tart キャラメルチョコレートとダークチェリーのタルト Lollipop Pistachio ロリポップ ピスタチオ Assorted Cookies クッキー各種
Cheese Tray		Gruyere, Cheddar, Camembert, Goat Cheese, Mimolette グリュイエール、チェダー、カマンベール、ゴート、ミモレット Apricot Jam, Dried Fruits, Walnuts アプリコットジャム、ドライフルーツ、クルミ
Freshly Brewed Coffee or Tea		InterContinental Osaka Special Blend Coffee and Tea コーヒー、紅茶

¥12000++ per person