



SEASCAPE
TERRACE DINING

Dinner Buffet



COLD SELECTION

Lobster, Egg Royal
オマール海老のロワイヤル

Feta Cheese Truffles, Dried Fruit and Nuts
フェタチーズトリュフ

Pate de Campagne, Borscht Jelly
ボルシチとカンパーニュのゼリー寄せ

Forest Mushrooms, Beetroot Tart
茸のサラダビーツのタルト

Tomato Jelly, Crab Meat Salad
トマトゼリーとカニのサラダ

Lobster, Avocado Cocktail
オマール海老とアボカドのカクテル

Strawberry Caprese
苺のカプレーゼ

Multi-colored Fusilli Pasta, Turkey Caesar Salad
ターキーとカラフルフジッリのシーザーサラダ

Farro, Vegetables Salad
スベルト小麦のサラダ

Yellowtail Carpaccio, Black Peppercorns
ブリのカルパッチョ 生黒胡椒

Braised Duck, Potato Salad
鴨の黒糖煮 カラフルポテトサラダ添え

Cheese (Brie and Gorgonzola)
ブリーチーズとゴルゴンゾーラ


Beef Tagliata, Cranberry Sauce
葡萄牛のタリアータ クランベリーソース

12/24のみ

Chicken, Dried Fruit "Pate en Croute", Truffles
ドライフルーツと若鶏のアンクルート 黒トリュフ

Cold Cuts
コールドカツ

Smoked Salmon
スモークサーモン





SEASCAPE
TERRACE DINING

Dinner Buffet



HOT BUFFET

Mini Salisbury Steak and Forest Mushroom Stew
ミニハンバーグと茸のシチュー

Breaded Okinawa Tuna & Chips served with Purple Tartar Sauce
美ら海鮪のフィッシュ&チップス パープルタルタル

Steamed Vegetables, Carrots and Carotene Dressing
蒸し野菜とC&CDレッシング

Seafood Fricasse
海の幸のフリカッセ

Coq au Vin
コック・オ・ヴァン

Rotation Menu

Seafood Rice Gratin
シーフードドリア

or

Turkey, Pumpkin
Mac & Cheese
七面鳥と南瓜の
マックアンドチーズ

or

Lobster, Shrimp
Mac & Cheese
オマール海老とシュリンプの
マックアンドチーズ

Rotation Menu

Grilled Lamb, Nut Butter
ラムのグリル ナッツバター

or

Porcini Mushroom Ravioli
Venison Bolognese Sauce
ボルチーニマッシュルームラビオリと
蝦夷ジカのボロネーゼ


Soup of the Day
本日のスープ

SSC Curry
シースケープカレー

Bread Selection, Butter, EV Olive Oil, Balsamic Vinegar
ブレッドセレクション EVO パルザミコ バター マーガリン

Wagyu-Beef Ragout, Tagliatelle
黒毛和牛の煮込みとタリアッテレー

Baked Salmon, Café de Paris Buttercream
サーモンのバイク キャフェドパリバタークリーム





SEASCAPE
TERRACE DINING

Dinner Buffet



— CHEF'S STATION —

Roast Beef, Horseradish Cream, Wasabi and Soy, Jus
ローストビーフ 西洋山葵 山葵 ジュ

Mini Beef Slider
ミニビーフスライダー

Ajillo (Octopus, Shrimp, Vegetables)
アヒージョ

Strawberry-flavored Soft Ice Cream
苺のソフトクリーム

Fusilli Pasta, Crab and Shrimp Cream Sauce
フジリパスタ カニとエビのクリームソース

12/24のみ

DA Beef Standing Rib Roast, Gravy and Horseradish Cream
骨付きリブロースのロースト(ドライエイジングビーフ)
グレービー ホースラディッシュクリーム

Meat Pie
ミートパイ

Fusilli Pasta, Crab and Shrimp Cream Sauce with Truffle Oil
フジリパスタ カニとエビのクリームソース トリュフの香り

— DESSERT SELECTION —

Seascape Dessert Buffet Selection
シースケープデザートビュッフェより5種セレクション

Today's French Pastries

(Strawberry and Yogurt Mousse Cake, Chocolate Cake, Green Tea Cake, Seasonal Fruits Jelly etc.)
本日のフレンチペストリー
(フレーズとヨーグルトムース、クラシックショコラ、抹茶のガトー、季節のフルーツゼリー etc.)

12/24のみ

Bûche de Noël
ブッシュドノエル

