

MAIN DISH

In addition to the buffet menu, you can also enjoy main dish.
Please choose one per person.

ブッフェメニューに加え、できたてのメインディッシュもお楽しみいただけます。
お一人様につき一種お選びください。

● FISH ●

Salmon confit with
white wine sauce,
Wood-grilled red-leaved chicory

サーモンコンフィ
ソースヴァンブラン
トレビスの薪火グリル

48°Cで1時間しっとり火入れをしたサーモンに、
ジェノバソースをアクセントにした
さわやかな白ワインソースを

乳/milk



● MEAT ●

Pork roasted with fond de veau
sauce and Ratatouille

糸島豚低温ロースト
フォンドボーソース
糸島野菜のラタトゥイユ

63°Cで3時間じっくりとローストした糸島豚に、
牛と野菜の旨みを凝縮したソースを。

小麦/wheat



● DESSERT ●

ONO French toast with
sweet potato and raspberry sauce

ONOフレンチトースト
宮崎紅とラズベリーソース

パティシエオリジナルのフレンチトーストに、
鹿児島県産純生クリームと
宮崎県産さつまいも・ラズベリーのソースで贅沢に

小麦・乳・卵/wheat・milk・egg

