

## サバイバーズ・トーク・イブニング・セミナー

6月26日(土) 19:00 メイプルルーム

和洋buffet

### Menu

#### Appetizer / アペタイザー

Cauliflower and Soy Milk Blanc-mange with Sweet Shrimp Tartar

カリフラワーと豆乳のブラマンジェ 甘えびのタルタル添え

Grilled Vegetables Terrine with Tomato Coulis

グリルベジタブルテリーヌ クーリートマト添え

Roasted Chicken Caesar Salad

ローストチキンのシーザーサラダ

MArtichoke, Sun-dried Tomato and Olives

アーティチョーク、サンドライトマト、オリーブのマリネ

Hummus, Baba Ghanouge, Tahina,

Pita Bread

ウムス(ヒヨコ豆)、ババガヌージュ(ナス)、タヒナ(ゴマ)、

ピタブレッド添え

#### Soup / スープ

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

#### Entrée / アントレー

Steamed Sea Bream and Mussel Marine-style with Celery

真鯛のスチームとムール貝のマリニエール セロリ風味

Stewed Roots Vegetables and Dumpling with Coconut Milk

根野菜とダンプリングのココナッツミルク煮

Penne Pasta with Bell Pepper and Tomato Sauce

2色ピーマンとトマトソースのペンネパスタ

Tofu and Green Peas Curry with Steamed Rice

豆腐とグリーンピースのカレー スチームライス添え

Beef and Cabbage Pot-au-feu with Sweet Mustard

牛肉とキャベツのポトフ仕立て スイートマスタード添え

**Dessert / デザート**

Fruits Gazpacho

フルーツガスパチョ

Apple Strudels

アップルスチュルーデル

Mango Pudding

マンゴプリン

Orange and Honey Aspic with Mint

オレンジと蜂蜜のアスピック ミント風味

Fruit Sherbet

フルーツシャーベット

**Freshly Brewed Coffee and Selections of Fine Tea**

コーヒーまたは紅茶

**Freshly Baked Bread Basket**

パン

<和食>

小鉢盛

(野菜中心で)

海鮮ちらし

山形麦きり熊笹うどん

桜海老から揚げ添え