

# Christmas Buffet Menu 2011

## ROTI ROPPONGIのクリスマス ブッフェ

12月24(土)・25日(日)

毎年恒例のクリスマスブッフェを12月24日、25日に今年も開催いたします。  
オープンでローストしたターキーなどのカービングをはじめ、前菜、サラダ、ベジタブル、デザートなど  
この季節に欠かせないラインナップで皆さまをお迎えいたします。  
(お一人様4,800円、キッズコースお一人様2,900円 / 共にドリンク代は含みません。  
ベジタリアンメニューをご希望の場合は事前にご連絡ください)

ご予約は以下よりお選びいただけます。

24日(土): 18:00 - 20:00 or 21:00 - 23:00

25日(日): 12:00 - 14:00 or 15:00 - 17:00 or 19:00 - 22:00

### ブッフェメニュー

#### Salads & Appetizers

アップル、ブルーチーズ、ペカンナッツのサラダ  
ローストパンプキンのウォルドーフサラダ  
自家製ドレッシングとトマトのシンプルなグリーンサラダ  
クランベリー、松の実、ベジタブル、オルゾーパスタのフェスティヴサラダ  
シュリンプ、ムール貝、スモークサーモン、蟹の爪のシーフードカクテルプラッター  
フムス、かぼちゃのファラフェル、タヒニソース  
チキンウィング、スパイシーバッファロー、ベジタブルスティックの盛り合わせ  
ハニーマスタード&BBQランチディップ

#### Vegetables & Side Dishes

ハーブオイルとフェタチーズをちりばめた地中海風ベジタブルのグリル  
ハチミツとアーモンドで絡めた芽キャベツとベーコン、シャンティーキャロット  
ローズマリー風味のローストポテト  
コーンブレッド、チェストナッツとソーセージのスタッフティング

#### Carvery Table

アメリカンロースターキーとクランベリーレリッシュ&ギブレットグレイヴィーソース  
USAローストストリップロインとホースラディッシュソース&レッドワインソース  
ハチミツで表面をこんがり焼いたハムと粒マスタード

#### Desserts-Breads & Treats

ブラックベリーアップルクランブル  
デビルズフードチョコレートケーキとモカクリームフィリング  
ワイルドベリーのパブロヴァ  
バイクドブレッドのセレクション  
トラディショナルクリスマスキャンディーのアソート