

## Menu

### **Petit Appetizer Plate w/Mixed Greens and Herbs**

*Pumpkin Mousse Infused with Lemon*  
*Ratatouille*  
*Eringi Mushrooms Topped w/ Diced Leeks*  
*Fried Cube Tofu w/ Dragon Fruit Sauce*  
*Strawberry w/ Lightly Spiced Curry Sauce*  
*Beniimo Tempura Topped w/ Walnuts*

### **Soup**

*Cream of Mushroom Soup*

### **3 Breads (Made in House)**

*Beniimo • Muffin • French Baguette*

### **Main Dish (Choose From The Following)**

#### **【 Beef 】**

*Grilled U.S Sirloin Steak with Japanese Glaze*  
*Accompanied By Grilled Seasonal Vegetables and Mashed Potatoes*

#### **【 Chicken 】**

*Okinawan Chicken Topped w/ Chopped Mushroom Sauce and Truffles*  
*Accompanied By Grilled Seasonal Vegetables and Mashed Potatoes*

#### **【 Fish 】**

*Oven-baked White Fish w/ White Wine Saffron Sauce & Basil Infused Chinese Cabbage*  
*Accompanied By Steamed Seasonal Vegetables and Mashed Potatoes*

#### **【 Vegan 】**

*Rolled Cabbage Stuffed With Legumes And Mushrooms Topped w/ Truffles*  
*Accompanied By Grilled Seasonal Vegetables and Mashed Potatoes*

### **Dessert**

#### **【Assorted Specialty Desserts Loisir Style】**

*Chocolate Mousse with Raspberry Compote • Chocolate Stick • Seasonal Fruit*

#### **【Vegan Dessert】**

*Seasonal Fruit Platter*

### **Coffee or Tea**

*All appetizers, soup, and bread are dairy-free and egg-free*

## メニュー

～冷製6種の野菜プティオードブル盛り合わせ 庭園風～

南瓜のムースグラス盛りレモンフレーバー

プティトマトとラタトゥイユ

エリンギ茸と葱ソース

豆腐キューブのスパイス揚げドラゴンフルーツのコンフィチュール

苺のスパイスソース

ウムクジと胡桃

～豆乳入り茸のクリームスープ～

～自家製パン～バケット・紅芋パン・マフィン～

～メイン料理 チョイス～

【 ビーフ 】

US産牛サーロイン漬け込み低温調理グリル焼き 和風BBQソース

マッシュポテトと旬のグリル野菜添え

【 チキン 】

沖縄県産鶏モモ肉の茸デュクセルを被せて トリュフ風味

マッシュポテトと旬のグリル野菜 トリュフ添え

【 フィッシュ 】

白身魚のオープン焼き バジル風味の白菜添え

サフラン入り白ワインソース

マッシュポテトと温野菜添え

【 ヴィーガン 】

豆類と茸類の煮込みキャベツ包み

マッシュポテトと旬のグリル野菜 トリュフ添え

～デザート～

【 ロワジュール特製デザート盛り合わせ 】

チョコレート・ムース・チョコステック・旬のフルーツ

【 ヴィーガンデザート 】

旬フルーツ盛り合わせ

～珈琲 or 紅茶～

オードブル・スープ・パンは乳製品・卵は無し⇒ヴィーガン対応