

## ディナービュッフェ

立食スタイルのビュッフェメニュー、20名様からお承りいたします。  
お飲み物、会場費、基本設備費、サービス料は別途加算されます。

### ザ・ナイアガラ

¥6,200

シーザーサラダ、ガーリッククルトン  
水菜、キュウリとフェタチーズのサラダ、グリーンゴッドスドレッシング  
マリネしたシュリンプカクテル “カンペチャーナ風”  
スモークサーモンとフィジリパスタのサラダ、ケイパー添え  
ペッパーステーキのブルスケッタ、チミチュリソース  
アスパラガスのロースト、シトラスディルドレッシング  
ミント風味のクスクス、サンドライトマト

牛肉とエリンギのオイスターソース炒め  
ブロッコリとパインナッツのオレッキエッタクリームパスタ  
ローストサーモン、スパイシーな赤ピーマンソース  
クレオール風ローストチキン  
ポークロインのバルサミコロースト、大蒜とローズマリー  
ポークソーセージと海老のジャンバラヤ

シトラスパンナコッタ  
ブルーベリーチーズタルト  
ダブルチョコレートブラウニー

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

+ クラブケーキ  
¥600

### ザ・イエローストーン

¥7,000

トマト、キュウリ、フェタチーズとミントのグreekサラダ  
スパイシーなタイ風ビーフサラダ 香菜とライムのドレッシング  
アメリカンポテトサラダ  
素麺 サラダ、チャイブ添え  
トスカーナ風パンと野菜のサラダ” パンツアネッラ”  
南部風パスタサラダ ヨーグルトドレッシングとアボカド  
マリネしたシュリンプカクテル “カンペチャーナ風”

クラブケーキ、シトラスアイオリソース  
クレオール風ローストチキン  
サーモンスターステーキの杉板ロースト、アスパラガス  
牛ほほ肉の赤ワイン煮  
ピーマンとズッキーニのスローロースト  
セロリとチャイブバターの蒸しハマグリ  
BBQポークリブ  
ポークソーセージと海老のジャンバラヤ

ライムカスタードタルト  
ブルーベリーパンナコッタ  
パイナップルとココナッツのバターケーキ

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

## ディナービュッフェ

立食スタイルのビュッフェメニュー、20名様からお承りいたします。  
お飲み物、会場費、基本設備費、サービス料は別途加算されます。

### ザ・ラシュモア

¥8,700

---

ハマチのカルパッチョ、ポン酢とキュウリ  
水菜、キュウリとフェタチーズのサラダ、グリーンゴッデスドレッシング  
スパイシーなロブスターと春雨のサラダ  
冷製絹豆腐とトマトのサラダ仕立て、柚子ポン酢ドレッシング  
マグロとアボカド、ゴマ醤油ドレッシング  
野菜と赤米の巻き寿司、アボカド  
紫蘇とコーンのサラダ、マヨネーズとピンクペッパー

豚肉とほうれん草の酒煮  
サーモングリル、柚子胡椒クリームソース  
錦爽鶏のグリル、七味塩  
チャーシューと野菜の炒飯  
和牛ランプ肉のスローロースト、椎茸ソース  
ラムチョップの味噌漬  
北海道産帆立と野菜の焼きそば

マンゴーとパッションフルーツのパナコッタ  
ブルーベリークリームチーズタルト  
ロッキーロードブラウニー

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

## デラックスディナー

会場費、基本設備費及びサービス料が別途加算されます。

### デラックスディナー

---

¥8,500

ブレッドロール、エクストラバージンオリーブオイル添え

新鮮なイタリアンブーラッタチーズ  
チャイブペストとラディッシュ

ボストンロブスタービスク

ローストビーフ  
ポテトピューレ、季節の野菜、ジュー

又は

本日の鮮魚、フライパンロースト  
シトラスバターソース、アスパラガスのソテー

又は

ラムチョップの炭火焼  
オリーブラムジュー、パルメザン風味のホワイトポレンタ、インゲン

ライムカスタードパイ  
バニラソース

+ 北海道産帆立の鉄板焼き、オリーブタペナード  
¥650

### ステーキハウスディナー

---

¥10,700

ブレッドロールとホイップバター

蟹と海老のカクテル  
2種類のクラシックソース添え

厚切りトマトとモッツアレラサラダ  
イギリス産海塩

スモークベーコンスラブ  
マンゴーチポトレソース

180gフィレステーキの炭火焼  
ポテトグラタン、ほうれん草のクリーム煮、ベアネーズソース

又は

本日の鮮魚、フライパンロースト  
シトラスバターソース、アスパラガスのソテー

東京アメリカンクラブ特製バイクドチーズケーキ  
パッションフルーツ、マンゴーソース

## デラックスディナー

会場費、基本設備費及びサービス料が別途加算されます。

### エグゼクティブディナー

¥13,900

ブレッドロール、エクストラバージンオリーブオイル添え

冷製ガスパチョスープ  
キュウリ、エクストラバージンオリーブオイル、サルディーニャ風薄焼きパン添え

北海道産帆立のライムセビーチェ  
マイクロ香菜とトマト

本日の鮮魚とハマグリ ofsafuran クリームソース

アメリカンクラブ自慢の1品 10オンス (280g) 骨付きフィレステーキ  
ベアネーズソースとアスパラガスのロースト

エキゾチッククリームブリュレ  
マンゴーパイナップルサルサ

#### 夏限定スペシャルコースメニュー (5月1日から9月30日まで)

ブレッドロール、エクストラバージンオリーブオイル添え

幸手産鴨肉の蜂蜜ロースト  
ルッコラとクレソンサラダ、シトラスオレンジドレッシング

東京アメリカンクラブクラシック、蟹のクリームスープ

帆立の鉄板焼き  
フェネルコンフィと削りたてトリュフ

牛肉のポットロースト  
ポテトピューレと蕪

夏のデザートトリオ  
マカロン、ライムカスタードタルト、ブルーベリーパンナコッタ

セガフレードザネッティコーヒー、マイティリーフ紅茶

¥11,800