



Lunch Buffet Menu

2024.12.1 ~ 2025.2.28

Lunch Buffet

2024.12.1～2025.2.28

大人¥3,850 小人¥1,925

【シズリングキッチン】

自家製ジャンボンブランのロースト

八角風味叉焼丼

海老のトマトリゾット

鱈と長ネギのレモン Pasta

海の幸と牛肉の餡かけ焼きそば

海鮮丼

八角風味叉焼丼

海老のトマトリゾット

鱈と長ネギのレモン Pasta

海の幸と牛肉の餡かけ焼きそば

【サラダ】

リーフサラダ、オニオンライス、

きゅうり、トマト、海藻サラダ、

ミックスビーンズ、パプリカマリネ、

めかぶ、レッドキャベツライス

(ドレッシング 3種・トッピング 3種)

【冷菜】

ポテトサラダ

パンプキンサラダ

ゴボウサラダ

ブロッコリー

カリフラワー

茄子と白身魚のオリエンタル風

合鴨パストラミと彩野菜のマリネ

シーフードシトラスマリネ

小松菜の煮びたし

サツマイモのレモン風味

揚げ茄子とインゲンの和風餡かけ

三浦野菜漬

たくあん

しば漬

紅鮭とイカのやんしゅう漬

Lunch Buffet

2024.12.1～2025.2.28

【温料理】

チャオミーフェン
鶏肉のロースト ガーリックレモン
豚肉と香味野菜のシャルキュティエール
アサリと白身魚のブイヤベース
カニと豆腐のふんわり蒸し 玉子餡かけ
飲茶

【味噌汁・スープ】

ミネストローネスープ
鶏と茸の中華風かきたまスープ
味噌汁

【お子様料理】

アメリカンドック・エビフライ・フライドポテト

【パン】

クロワッサン・チャパタ
デニッシュショコラ・デニッシュアップル

【カレー】

チキンレッドカレー

【ご飯】

千葉県産コシヒカリご飯
赤米と五穀米

【フルーツ】

オレンジ・パイナップル・グレープフルーツ

【デザート】

バナナドーム・ストロベリーケーキ
抹茶ムース・ショコラケーキ
わらび餅・フルーツ杏仁
ソフトクリーム