



---

# Lunch Buffet Menu

2025.12.1 ~ 2026.2.28

# Lunch Buffet

2025.12.1～2026.2.28

・大人 ¥3,850 / 名 (税込)

・小人 ¥1,925 / 名 (税込)

## 【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 ハニーマスタードソース  
グリルチキンオーバーライス  
ペスカトーレ (ズワイガニ、エビ、イカ、アサリ)  
コーンとゴルゴンゾーラチーズのリゾット  
鱈のアクアパッツァ

## 【サラダ】

リーフサラダ、オニオンスライス、きゅうり、チェリートマト、  
海藻サラダ、ミックスビーンズ、パプリカマリネ、  
めかぶ、レッドキャベツスライス  
(ドレッシング3種・トッピング3種)  
ポテトサラダ、パンプキンサラダ、春雨サラダ  
ブロッコリー、カリフラワー

## 【冷菜】

トルティーヤサンド・トルティーヤチップス  
白身魚のエスカベッシュ  
合鴨パストラミと彩り野菜のマリネ  
シーフードマリネ トリュフソース  
サツマイモのレモン風味  
小松菜の煮びたし  
冷製麻婆茄子  
青カッパ  
たくあん  
しば漬け  
旨辛山くらげ

# Lunch Buffet

2025.12.1～2026.2.28

## 【温料理】

スチームベジタブル  
糖醋肉塊（豚肉と野菜の黒酢あん）  
鶏肉のロースト トマトクリームソース  
白身魚の香味揚げ 乾焼汁（コンシュウチャップ）  
カニと豆腐のふんわり蒸し 玉子餡かけ  
水晶蝦餃（エビ餃子）

## 【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・白身魚フライ・フライドポテト

## 【パン】

クロワッサン・チャパタ・デニッシュ2種

## 【カレー】

チキンレッドカレー

## 【ご飯】

国産米  
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】

グラッサージュ（チョコ）  
スラズベリーショコラ  
赤肉メロンのケーキ  
とちおとめロールケーキ  
わらび餅  
フルーツ杏仁  
ソフトクリーム

※記載しているメニューは一例です。仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。