



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
鱈のアクアパッツア

【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
青カツバ
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。