

# The KAHALA Hawaiian Buffet

## Brunch Menu

2022.09.09 - 2022.10.31

11:30AM~13:00PM / 13:30PM~15:00PM

### Salad

- ・ベビーリーフ
- ・トレビス
- ・ブチトマト
- ・キノコのマリネ
- ・ロメイン
- ・コーン
- ・オニオンスライス
- ・コウシンダイコン

### Side dishes

- ・スパムとじゃがいものサラダ
- ・さつまいもとレーズンのサラダ
- ・アボカドサラダチーズ

### Toppings

- ・シーザードレッシング
- ・トマトドレッシング
- ・クルトン
- ・和風ドレッシング
- ・粉チーズ

### Hot dishes

- ・ハワイアンクラムチャウダー
- ・ハワイアンスパムオムレットマトソース
- ・ショートトリブのロコモコ カハラ横浜スタイル
- ・3種のキノコと海老のアヒージョ
- ・サーモンの炙り焼 ギリシャ風野菜のマリネとレモンの香り
- ・豚肩ロースのグリル 玉葱のアグロドルチェと黒胡椒ソース
- ・モチコチキン オレンジタルタルソース
- ・カレードリア

### Cold dishes

- ・マッシュルームのヴルーテ
- ・カハラチキンサラダ
- ・ビーフスパイシーリエットのクロスティーニ
- ・コールミートのブロードウェイエクスプレス
- ・かぼちゃとペーコンのプティタルト
- ・パテドカンパーニュ
- ・紫芋のクロスティーニ

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。  
※ブッフェの開催時間が変更となる場合がございます。

### Breads

- ・クロワッサン
- ・デニッシュ

### Fruits

- ・オレンジ
- ・ブドウ
- ・ドラゴンフルーツ
- ・パイナップル
- ・パパイヤ

### Live Kitchen

- ・黒毛和牛うちも肉ローストビーフ 赤ワインソース / おろしポン酢
- ・ブラックハロウィンバーガー
- ・ズワイガニのビスクリームパスタ
- ・搾りたてモンブラン
- ・セージ香るニョッキ パルミジャーノレッジャーノブロックで仕上げ

### Seafood Tower

- ・ズワイガニのサラダ仕立て
- ・ロミサーモン
- ・ムール貝のカクテル
- ・スパイシーアヒボキ
- ・紋甲イカのスパイシートマトマリネ

### Japanese foods

- ・まぐろ (胡麻 アボカド)
- ・エビ (とびこ 浅葱 アボカド)
- ・タコ (トマト パプリカ カイワレ)
- ・サーモン (糸唐辛子)
- ・鯛 (大葉 長芋 アボカド)
- ・牛しぐれ (浅葱 温玉)
- ・鶏唐揚げ (マヨネーズ トマト カイワレ)
- ・和牛しゃぶしゃぶ 胡麻ダレ / ぼん酢

### Chinese foods

- ・エビのマンゴーマヨネーズ
- ・ココナッツカレー焼きそば
- ・鶏のパイナップルの山楂ピネガー

## Deserts

- ・かぼちゃのモンブラン
- ・ブロンドピスターシュ
- ・マンゴーココ
- ・ベイクドチーズケーキ
- ・バニラアイス
- ・マンゴーパッション
- ・カシスパニーユ(お酒有)
- ・ショートケーキ
- ・ティラミス
- ・シンパンケーキ
- ・巨峰のシャーベット

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。  
※ブッフェの開催時間が変更となる場合がございます。