

The KAHALA Hawaiian Buffet Dinner Menu

2022.09.09 - 2022.10.31

17:00PM~18:30PM / 19:00PM~20:30PM

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
- ・クリスピーガーリックシュリンプ
- ・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

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に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
- ・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
- ・マラサダ

Seafood Tower

- ・ズワイガニ
- ・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
- ・紋甲イカのスパイシートマトマリネ
- ・スパイシアアヒボキ

Japanese / Chinese Seafood Tower

- ・あわび酒煎り
- ・栄螺 パイ包み焼き
- ・シーフードカクテル
- ・伊勢海老のトロピカルソース
- ・ホタテの山椒オイルソース
- ・イカのジンジャーソース

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

※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。

Chinese foods

- ・ハワイアンチキン
- ・肉まん
- ・シュリンプトースト
- ・ハワイアンスイートチリソース

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