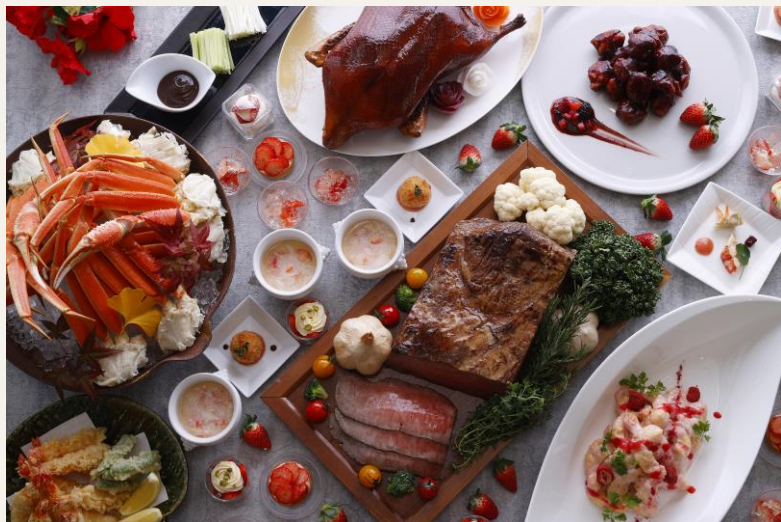


KAHALA Yokohama Chef's Dining Buffet

– Strawberry –

2024.1.13-2024.3.31

Brunch 11:30～13:00 / 13:30～15:00



【中国料理】

- ・イカの生姜醤油
- ・ホタテの山椒ソース
- ・海老の香味ソース
- ・点心三種（海老蒸し餃子・黒豚焼売・肉まん）
- ・サンラークラゲ
- ・ベリー酢豚
- ・海老のベリーマヨネーズ
- ・蟹肉入り炒飯
- ・雲白肉

【日本料理】

- ・ポキ丼（7種の具材）
- ・肉蕎麦
- ・天婦羅（海老・青唐）
- ・和牛濱カレー（7種のトッピング）
- ・湘南しらすサラダ

※写真はイメージです。

※別途サービス料を申し受けます。

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。

※buffetの開催時間が変更となる場合がございます。

【西洋料理】

- ・豚肩 ロースBBQグリル
- ・優しくポッシュしたクリアウォーターオマールと爽やかなイチゴのクーリーのコンビネーション
- ・サーモンマリネ フロマージュブランとエイグレットソース
- ・フォアグラ入りライスコロッケ イチゴのコンビネーション パルサミコのアクセント
- ・真鯛 赤パプリカのコンディマン
- ・メランジェサラダ 季節の野菜
- ・季節のフルーツ

【デザート】

- ・苺のショートケーキ
- ・ベイクドチーズケーキ
- ・カハラプリン
- ・ブラウニー
- ・バニラアイス
- ・シンパンケーキ
- ・タルトフレーズ
- ・ローズフレーズ
- ・ジュレシャンパーニュフレーズ
- ・フィナンシェ
- ・ストロベリーアイス
- ・マラサダ

7,500円（税込8,250円）

※写真はイメージです。

※別途サービス料を申し受けます。

※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。