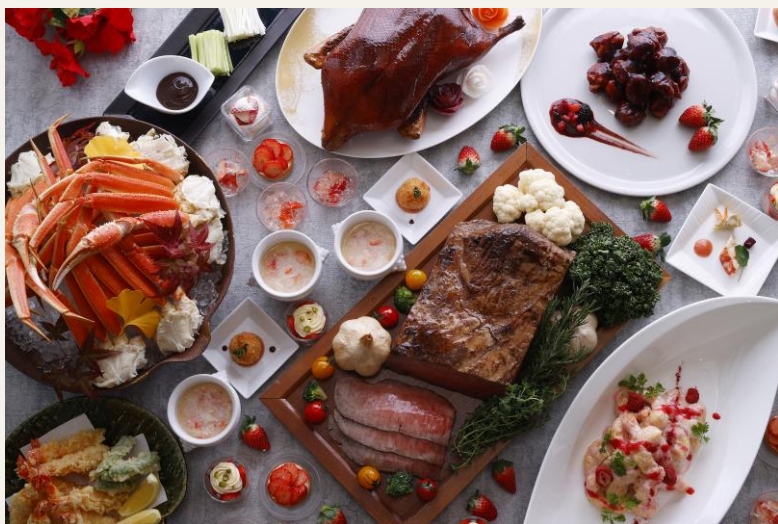


KAHALA Yokohama Chef's Dining Buffet

– Strawberry –

2024.1.13-2024.3.31

Dinner 17:00～18:30 / 19:00～20:30



【中国料理】

- ・北京ダック ベリー風味の味噌と共に
- ・イカの生姜醤油
- ・ホタテの山椒ソース
- ・伊勢海老の香味ソース
- ・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
- ・中華風蓮根まんじゅう
- ・棒棒鶏
- ・雲白肉

【日本料理】

- ・ずわいがにタワー
- ・肉蕎麦
- ・天婦羅（海老・野菜）
- ・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】

- ・黒毛和件のインダイレクトロティ（赤ワインソース・ハワイアンソース）
- ・カハラ横浜特製ビーフシチュー ガーリックライス添え
- ・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 バ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
- ・タルトフレーズ
- ・ベイクドチーズケーキ
- ・ローズフレーズ
- ・カハラプリン
- ・ジュレシャンパーニュフレーズ
- ・フレーズショコラ
- ・フレジェ
- ・ブラウニー
- ・フィナンシェ
- ・タルトセゾン
- ・ファールトン
- ・バニラアイス
- ・ストロベリーアイス
- ・マカロン（バニラ または シトロン）
- ・シンパンケーキ
- ・マラサダ

12,000円（税込13,200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が変更となる場合がございます。