

BRUNCH MENU

- Chef's Dining Buffet × World Gourmet Collection-
2025.7.1~2025.9.30

Brunch 12:00~13:30

【西洋料理】

- ・豚肩ロースのインダイレクトロティ
- ・揚げたてアランチーニ
- ・スズキのロティ ソースヴェルジュ
トマトのマリネコリアンダーの香
- ・クラシックコーンスープ
- ・モチコチキン
- ・ロミロミサーモン
- ・天使の海老のマリニエールフレッシュトマトのヴルーテ
夏野菜のガスパチョ仕立て
- ・色とりどりの夏野菜のサラダ
- ・ハンバーグ
- ・フルーツ各種

【日本料理】

- ・黒毛和牛しゃぶしゃぶ ポン酢 胡麻ダレ
- ・烏賊と白身魚唐揚げ お好みの味で
(黒胡椒・青海苔・塩昆布)
- ・和牛の味変カレー
- ・カレーうどん
- ・和牛と冬瓜の生姜あんかけ
- ・カルフォルニアロール 和牛コンビーフ・海鮮
- ・夏野菜の浅漬けピンチョス
- ・胡瓜・水茄子・南瓜・長芋
- ・三種の夏野菜摺り流し
- ・枝豆・玉蜀黍・トマト
- ・ズワイガニのジュレ掛け
- ・南蛮漬け 彩野菜
- ・フライドポテト

【中国料理】

- | | |
|-------|-----------|
| ・エビチリ | ・牛肉の黒胡椒炒飯 |
| ・麻婆豆腐 | ・春巻き |
| ・クラゲ | ・鶏のから揚げ |

【ペストリー】

- | | |
|-----------------|------------------|
| ・ショートケーキ | ・レインボーケーキ |
| ・カハラプリン | ・バスクチーズ |
| ・パッションバナーストロピコー | |
| ・タルトシトロン | ・シューベルガモット |
| ・パンプルムースロゼ | ・ブランマンジェショコラ |
| ・フロランタン | ・タルトアマンディース |
| ・ギモーブ | ・ジャンドゥイオットピスターシュ |
| ・フィナンシェ | ・フィナンシェショコラ |
| ・フリアンテヴェール | ・ブラウニー |
| ・マカダミアショコラ | |
| ・かき氷 | ・わた菓子 |

大人	7,500円（税サ込 9,487円）
お子様	2,500円（税サ込 3,162円）

※写真はイメージです。

※税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。

※プuffeの開催時間が変更となる場合がございます。