

DINNER MENU

Chef's Dining Buffet × World Gourmet Collection

2025.07.1~2025.10.31

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

【西洋料理】

- ・黒毛和牛サーロイン インダイレクトロティ
- ・ロコモコ丼
- ・スズキのロティ ソースヴェルジュ
- ・トマトのマリネ コリアンダーの香り
- ・ズワイガニのコンソメロワイヤル
- ・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
- ・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
- ・握り寿司 おまかせ三種（鮪・鯛・アナゴ）
- ・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
- ・ズワイガニタワー
- ・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 胡瓜 生姜
- ・南蛮漬け 彩野菜

【中国料理】

- | | |
|-----------|-----------|
| ・北京ダック | ・エビチリ |
| ・麻婆豆腐 | ・紅焼翅 |
| ・パイナップル炒飯 | ・鶏腿肉の甘辛炒め |
| ・サンラークラゲ | ・棒棒鶏 |
| ・チャイナピクルス | |

【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 | |

大人 14,000円 (税サ込 17,710円)
お子様 5,000円 (税サ込 6,325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。
※ブッフェの開催時間に変更となる場合がございます。