

# CHRISTMAS DINNER BUFFET



## <クリスマス限定&おすすめ>

国産牛肉の赤ワイン煮／牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ風 トリュフソース(テーブルサービング)／鉄板焼き 鴨の朴葉味噌焼き／ボイルずわい蟹／ボイルとげずわい蟹

## <冷菜>

牛肉のカルパッチョと柿のマリネ クルミソース／ドラゴンフルーツと小海老のカクテル／鯖のたたきと春菊／スモークサーモントラウトとポテトのアイオリ／鮪の生ハムとマンゴー／りんごとさつま芋のマリネ トリュフソース／パンペルデュと生ハム／赤マンボウの炙り／豆腐とアボカドのわさび醤油ドレッシング／蟹のキッシュ

## <スープ>

ミネストローネ／とうもろこしの冷たいスープ／蟹の味噌汁

## <カレー>

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー

## <ホットステーション>

するめ烏賊のソテー アイオリソース／魚介類のトマト煮込み サフラン風味／仔羊モモ肉のロースト ラタトゥイユ添え／帆立貝のグラタン／南瓜のニョッキ／アンコウのムニエル 茸ソース／チキンのビネガー風味／ポークスペアリブ／白菜のロースト 海老クリームソース／チキングリル ナッツソース／ツブ貝と鮑のアヒージョ／海老と茸のアヒージョ／海老フライ／照り焼きハンバーグ／ポテトフライ／鶏もも唐揚げ

## <ライブコーナー>

天婦羅(茸／アボカド／海老／牡蠣)／ローストチキン

## <テーブルサービング>

◎各テーブルに順次おまわりいたします。

ロブスターの Pasta／デニッシュパン／チーズの中で仕上げたシーザーサラダ

## <セルフメイキング>

◎お好きな具材、トッピングでお楽しみください。

【海鮮丼】鮪／サーモン／マスいくら／烏賊／帆立／海老／茹でしらす／錦糸玉子／針海苔／大葉／胡麻／醤油／わさび／出汁醤油

【しゃぶしゃぶ】牛肉／豚バラ肉／白菜／春菊／白葱／くずきり／ポン酢／胡麻だれ／七味

【稲庭うどん茸出汁】おろし生姜／葱／茗荷／柚子胡椒

## <ご飯・麺類>

白ご飯／ふぐ茶漬け／あられ／針海苔／わさび／出汁

## <その他>

ホテルメイドブレッド／デザート／サラダ／フルーツ／ドリンクバー

## <フリーフロー> ※セルフステーション

ビール／スパークリングワイン／ワイン(白・赤)／焼酎(芋・麦)／ウィスキー／サワー

※ 料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※ 食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※ メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※ メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※ 写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP