

海の恵み満喫ビュッフェ オマール海老と花咲蟹を味わう一日

〈開業13周年 | 13種類のスペシャルメニュー〉

- | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------|
| ①花咲蟹、ずわい蟹、紅ずわい蟹のタワー盛り | ⑥オマール海老のチャウダー | ⑩オマール海老のコロッケ |
| ②花咲蟹とオマール海老のパエリア | ⑦オムレツトリュフ風味のオマール海老ソース | ⑪花咲蟹の焼売 |
| ③オマール海老の殻焼きグラタン | ⑧花咲蟹と蟹味噌のトースト | ⑫オマール海老のロワイヤル |
| ④花咲蟹のジュレカクテル仕立て | ⑨花咲蟹とニョッキのグラタン | ⑬花咲蟹のお味噌汁 |
| ⑤オマール海老とアボカドりんごの彩りテリーヌ | | |

〈今月のおすすめ〉

りんごのビシソワーズとバミセリ炙り鯖とブルーチーズのクリーム

〈冷菜〉

ボイルトゲずわい蟹/ボイルずわい蟹/蒸し鶏とロースハム チーズりんごの取り合わせサラダ
ココナッツミルクとパイナップルのパンナコッタ 豚バラ肉のコンフィ/ポテトサワークリームと烏賊の塩辛
スモークサーモントラウトとポテトアイオリ/鯖の生ハムとマンゴー
ピータンと豆腐のサラダ/パンペルデュと生ハム/砂肝のコンフィと白桃のコンポート
霜降り鮭とモッツアレラチーズのサラダ 柚子胡椒風味/バスク風チーズタルトにアンチョビを添えて

〈スープ〉

ベトラープとさつま芋のスープ/とうもろこしの冷たいスープ

〈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〉

烏賊と野菜のアヒージョ/チキンボールとチキン 茸のアヒージョ/白身魚の茸焼きサフランクリーム
アオサ海苔香る魚介のアクアパッツァ/仔羊モモ肉の香草パン粉焼き/帆立貝のグラタン
豚バラ肉の低温調理 マンゴーサルサ添え/さつま芋のはちみつビネガー風味/チキンスパイス焼き
茄子とベーコンのミートグラタン/ポークスペアリブ/ハッシュビーフ 赤ワインとスパイス風味

〈ライブコーナー〉

牛ロース肉 鉄板焼き/天婦羅/マッシュルームのクリームピザ

〈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】マスいくら/サーモン/鯖/烏賊/水蛸/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

【そうめん】錦糸玉子/椎茸佃煮/茗荷/葱/おろし生姜/出汁

【しゃぶしゃぶ】牛肩ロース/合鴨/ジャンボマッシュルーム/椎茸/白キクラゲ/エリンギ/柳松茸/トキイロ平茸

〈ご飯〉

茸づくしの炊き込みご飯/白ご飯

〈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(赤・白)/焼酎(芋・麦)/ウィスキー/サワー

大人(13歳以上) ¥6,800/フリーフロー付き ¥8,800

子供(6~12歳) ¥3,400/幼児(3~5歳) ¥1,700/乳児(0~2歳) 無料

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。