

SWEETS & HALF BUFFET DINNER

平日限定 [時間内100分制]
18:00~21:00(L.O. 20:30)

夏限定、押しスイーツが楽しめるスイーツ&ハーフビュッフェディナーが新登場
スイーツと多彩な料理を楽しめるディナービュッフェのみでのご利用も可能。
プラス料金でメインディッシュもお選びいただけます。

New for Summer: Sweets & Half-Buffer Dinner Featuring Your Favorite Desserts
A new summer-exclusive Sweets & Half-Buffer Dinner is now available.
Guests may also enjoy the dinner buffet on its own. A main dish can be added for an additional charge.



大人(13歳以上) Adults (13 years and older)	フリーフロー付き With free flow	子供(6~12歳) Children (6-12 years)	幼児(3~5歳) Toddlers (3-5 years)
--	----------------------------	------------------------------------	----------------------------------

スイーツ&ハーフビュッフェ Sweets & Half Buffet	¥2,800	¥4,800	¥1,400	¥700
---------------------------------------	--------	--------	--------	------

◎プラス料金でメインディッシュを追加できます。Main dishes are available for an additional charge.

スタンダード +¥1,000
Standard +¥1,000

デラックス +¥2,000
Deluxe +¥2,000

プレミアム +¥3,000
Premium +¥3,000

※乳児(0~2歳) 無料
*Infants (0-2 years) Free

ソフトドリンクバー Soft Drink Bar

1名様 ¥300

コーヒー/紅茶/オレンジ/アップル/ウーロン茶
Coffee / Tea / Orange / Apple / Oolong Tea

フリーフロー(セルフステーション) Free Flow (Self-Service Station)

1名様 ¥2,000

ビール/スパークリングワイン/ワイン(白・赤)/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/サワー/日本酒/ソフトドリンク各種
Beer / Sparkling Wine / Wine (White & Red) / Shochu (Sweet Potato & Barley) / Whiskey / Sour / Japanese Sake / Soft Drinks

SWEETS & HALF BUFFET DINNER

平日限定 [時間内100分制]
18:00~21:00(L.O. 20:30)

SWEETS BUFFET

スイーツビュッフェ

スイーツ

Sweets

フィナンシェ
Financier

ティラミスクラシック
Classic Tiramisu

夏のカッサータ
Summer Cassata

トロピカルアールグレイ
Tropical Earl Grey

ドルチェグリオット
Griottine Dolce (Cherry Dessert)

キャラメルマンゴー
Caramel Mango

苺のモンブラン
Strawberry Mont Blanc

黒豆抹茶ロール
Black Soybean & Matcha Roll Cake

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

タルトショコラ
Chocolate Tart

ガトーショコラ
Chocolate Gateau

スフレフロマージュブルーチーズ
Blue Cheese Soufflé Cheesecake

ムランゴココ
Coconut Meringue

キャラメル アプリコット
Caramel Apricot

マンゴー 抹茶
Mango & Matcha

ほうじ茶 ショコラ
Hojicha Chocolate

パッション ショコラ
Passion Fruit Chocolate

ティラミス
Tiramisu

バナナブレッド
Banana Bread

タルトシトロン
Lemon Tart



その他

Others

ソフトクリーム
Soft-Serve Ice Cream

グレープフルーツ
Grapefruit

ライチ
Lychee

オレンジ
Orange

メロン
Melon

パイナップル
Pineapple

ブドウ
Grapes

スイカ
Watermelon

マンゴー
Mango

ドラゴンフルーツ
Dragon Fruit



※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。
※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。
※会員特典はアプリ会員・カード会員が対象です。
※写真はイメージです。

※ All prices include service charge and tax.
※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.
※ Japanese rice is used unless otherwise specified.
※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.
※ Membership benefits are available to app members and card members only.
※ Images are for illustrative purposes only.

SWEETS & HALF BUFFET DINNER

平日限定 [時間内100分制]
18:00~21:00(L.O. 20:30)

HALF BUFFET

ハーフビュッフェ

テーブルサービス

Table Service

2種感のフレンチフライ

Two Types of French Fries

※2種類のフレンチフライは
テーブルサービスでお持ちします。

*The two types of French fries will be
served at your table.

前菜

Appetizers

アンチョビ風味のキャベツ

Anchovy-Flavored Cabbage

鶏むね肉のハニーマスタード風味

Chicken Breast with Honey Mustard Sauce

トルティージャ

Spanish Tortilla

雑穀米と夏野菜のスペイン風サラダ

Spanish-Style Mixed Grain and Summer Vegetable Salad

エスカリバータ(パプリカ、玉葱、茄子のオープン焼き)

Escalivada (Roasted Bell Peppers, Onions and Eggplant)

具沢山なガスパチョ

Hearty Gazpacho

ピスト・マンチェゴ(スペイン風ラタトゥイユ)

Pisto Manchego (Spanish-Style Ratatouille)

しらすとズッキーニのレヴェルト

Revuelto with Whitebait and Zucchini

スープ

Soup

冷製コーンスープ

Chilled Corn Soup

野菜のブイヨンスープ

Vegetable Bouillon Soup

フレーバー・エッセンス Flavors & Essences

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| ・チーズソース
Cheese Sauce | ・タコスミート
Taco Meat | ・明太マヨネーズ
Mentaiko Mayonnaise |
| ・パルメザンパウダー
Parmesan Powder | ・ベーコンビッツ
Bacon Bits | ・ガーリックシュリンプソース
Garlic Shrimp Sauce |
| ・チリ&レモンソルト
Chili & Lemon Salt | ・オニオンフライ
Fried Onions | ・桜海老
Sakura Shrimp |
| ・ガーリックアンチョビソルト
Garlic Anchovy Salt | ・チキンコンソメ
Chicken Consommé | ・ジェノベーゼ
Genovese (Basil Sauce) |
| ・タルタルソース
Tartar Sauce | ・ブラックペッパー
Black Pepper | ・青のり
Aonori (Green Seaweed) |
| ・サルサソース
Salsa Sauce | | |

サラダ&ベジタブル

Salad & Vegetable

シェフのご馳走サラダ

Cold Salad

温野菜

Steamed Vegetables

カレー

Curry

とろとろ牛すじアゴーラ黒カレー

Agora Black Curry with Melt-in-the-Mouth Beef Tendon

ホテルメイドパン

Hotel-Made Bread

クロワッサン

Croissant

バケット

Baguette

クルミロール

Walnut Roll

クリームデニッシュ

Cream Danish

ショコラデニッシュ

Chocolate Danish

カスタードレザン

Custard & Raisin Pastry

あんこデニッシュ

Sweet Red Bean Danish

アップルデニッシュ

Apple Danish

ブリオッシュロール

Brioche Roll

クランベリーロール

Cranberry Roll

チーズロール

Cheese Roll

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。

※特別な表記がない限り国産米を使用しております。

※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。

※会員特典はアプリ会員・カード会員が対象です。

※写真はイメージです。

※ All prices include service charge and tax.

※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.

※ Japanese rice is used unless otherwise specified.

※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.

※ Membership benefits are available to app members and card members only.

※ Images are for illustrative purposes only.

SWEETS & HALF BUFFET DINNER

平日限定 [時間内100分制]
18:00~21:00(L.O. 20:30)

MAIN DISHES

プラス料金でメインディッシュを1品追加いただけます。
Add a main dish for an additional charge.

スタンダード Standard

※下記より一品お選びください。*Please choose one of the following dishes.

プラス ¥1,000



チキンと茸のポルチーニクリームソース
温泉玉子添え
Chicken and Mushroom Porcini Cream Sauce Pasta,
served with a Soft-Boiled Egg

- 本日のパスタ ※下記を日替わりでご用意します。
Today's Pasta *A daily selection from the items below will be served.
- 茄子とモッツァレラチーズのトマトバジルパスタ
Tomato & Basil Pasta with Eggplant and Mozzarella Cheese
- 大豆ミートのボロネーゼソース
Soy Meat Bolognese Pasta
- チキンと茸のポルチーニクリームソース温泉卵添え
Porcini Cream Pasta with Chicken, Mushrooms, and a Soft-Boiled Egg
- ダブルチーズバーガーとチキンクリスプ
Double Cheeseburger & Crispy Chicken
- フライバスケット(エビフライ・鶏のから揚げ・ライスコロケ・タルタルソース添え)
Fried Basket (Fried Shrimp, Japanese Fried Chicken, Rice Croquette, and Tartar Sauce)

デラックス Deluxe

※下記より一品お選びください。*Please choose one of the following dishes.

プラス ¥2,000

- ハンバーグ&ガーリックシュリンプ
または 帆立貝のオーロラソースグラタン
Hamburg Steak & Garlic Shrimp or Scallop Gratin with Aurora Sauce
- チキングリル&ガーリックシュリンプ
または 帆立貝のオーロラソースグラタン
Grilled Chicken & Garlic Shrimp or Scallop Gratin with Aurora Sauce
- ハンバーグ&チキングリル
Hamburg Steak & Grilled Chicken



ハンバーグ&ガーリックシュリンプ
Hamburger Steak and Garlic Shrimp



チキングリル&ガーリックシュリンプ
Grilled Chicken and Garlic Shrimp



チキングリル&帆立貝のオーロラソースグラタン
Grilled Chicken (and Scallop Gratin with Aurora Sauce)

SWEETS & HALF BUFFET DINNER

平日限定 [時間内100分制]
18:00~21:00(L.O. 20:30)

MAIN DISHES

追加料金でメインディッシュを1品追加いただけます。
Add a main dish for an additional charge.

プレミアム Premium

※下記より一品お選びください。*Please choose one of the following dishes.

プラス ¥3,000



ビーフグリル150g&帆立貝のオーロラソースグラタン
Grilled Beef 150g and Scallop Gratin with Aurora Sauce

※牛肉はオーストラリア産アンガス牛を使用しております。
※ The beef used is Australian Angus beef.

- ビーフグリル100g&ガーリックシュリンプ
または帆立貝のオーロラソースグラタン
Grilled Beef (100g) & Garlic Shrimp or Scallop Gratin with Aurora Sauce
- ビーフグリル200g
Grilled Beef (200g)
- 海鮮丼(赤出汁付き)
Seafood Rice Bowl (served with Miso Soup)
- 鰻丼(赤出汁付き)
Eel Rice Bowl (served with Miso Soup)



海鮮丼(赤出汁付き)
Seafood Rice Bowl (served with red miso soup)



鰻丼(赤出汁付き)
Eel Rice Bowl (served with red miso soup)



※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。
※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。
※会員特典はアプリ会員・カード会員が対象です。
※写真はイメージです。

※ All prices include service charge and tax.
※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.
※ Japanese rice is used unless otherwise specified.
※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.
※ Membership benefits are available to app members and card members only.
※ Images are for illustrative purposes only.