

# Spring Lunch Buffet 2025

ランチライブステーション

11:30a.m.~2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【平日】 大人¥4,235/小学生¥2,178/幼児(4~6才)¥1,210

【土日祝】 大人¥4,961/小学生¥2,541/幼児(4~6才)¥1,210

## 冷製料理

Cold dish

Green asparagus and bacon quiche  
 グリーンアスパラとベーコンのキッシュ  
 Egg Open Sandwich with Fresh Cabbage and Salmon  
 新キャベツと鮭のエッグオープンサンド  
 Flan of fresh onion with cherry blossom aroma  
 桜香る新玉葱のフラン  
 Onsen egg with smoked salmon  
 温泉卵のスモークサーモン添え  
 Chilled pasta with strawberries and rice vermicelli  
 いちごとビーフンの冷製パスタ  
 Spring salad with bonito flakes  
 かつおたたきの春サラダ  
 Western-style Chirashi Sushi with Cherry Shrimp  
 桜エビの洋風ちらし寿司  
 Salada bar / Fruit compote  
 サラダバー / フルーツコンポート

## 温製料理

Hot dish

Potage of Spring Vegetables and Sausage  
 春野菜とソーセージのポタージュ  
 Crab Cream Croquette  
 かにクリームコロッケ  
 Spanish Mackerel Meuniere with Herb Tomato Sauce  
 鯖のムニエル ハーブトマトソース  
 Fried cabbage and sakura shrimps with sesame  
 新キャベツと桜エビのごま炒め  
 German potatoes  
 ジャーマンポテト  
 Weekday]Cotoletta of pork shoulder with lemon mustard sauce  
 【平日】豚肩ロースのコトレッタ レモンマスタードソース  
 Weekday]Tandoori Chicken Kebab  
 【平日】タンドリーチキンのケバブ  
 Saturday, Sunday and Holidays]Teriyaki Spare Ribs with Balsamic Vineger  
 【土日祝】スペアリブの照り焼き~バルサミコ酢風味~  
 Saturday, Sunday and Holidays]Stir-friedChicken and Garlic sprouts with Oyster sauce  
 【土日祝】鶏肉とにんにくの芽のオイスター炒め  
 Vegetable curry / Turmeric rice  
 野菜カレー / ターメリックライス  
 Ravioli in cream sauce  
 ラビオリのクリームソース  
 Cherry Blossom Wild Vegetable Tea Soba Noodles  
 桜 山菜茶そば  
 Saturday, Sunday and Holidays]Hamburger Steak with Onion Sauce  
 【土日祝】ハンバーグステーキ 新玉葱ソース  
 Sakura Shrimp and Rape Flower Peperoncino  
 桜エビと菜の花のペペロンチーノ

## Show Kitchen

Weekday]Hamburger Steak with Mozzarella & Tomato with New Onion Sauce with boiled broccoli  
 【平日】ハンバーグステーキ(モザレラ&トマト)新玉葱ソースポイルブロッコリー添え  
 Weekends & Holidays]Roast beef Monster Lemon Sauce, Crunchy Soy Sauce with Boiled Broccoli  
 【土日祝】ローストビーフ怪獣レモンソース、サクサクしょうゆ ポイルブロッコリー添え

## デザート

Dessert

Cherry Blossom Matcha Gateau 桜抹茶ガトー	Cherry Chiffon Cake 桜シフォンケーキ	Matcha Brownie 抹茶ブラウニー
Strawberry Mousse 苺ムース	Cherry Blossom Mochi 桜餅	pudding プリン
Strawberry milk crepe ストロベリーミルクレープ	Strawberry Roll Cake 苺ロールケーキ	Cherry Panna Cotta 桜パナコッタ

など日替わりでご用意いたします。

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。