

# Spring Dinner Buffet 2025

ディナーライブステーション

17:30p.m.~21:00p.m. (L.O.20:30p.m.)

【平日】 大人 ¥4,477 / 小学生 ¥2,299 / 幼児(4~6才) ¥1,210

【土日祝】 大人 ¥6,050 / 小学生 ¥3,025 / 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

Saturday, Sunday and Holidays]Wrapped Rape Blossoms with Ham and Mustard Sauce

【土日祝】菜の花の生ハム巻き・マスタードソース

Salada bar / Fruit compote

サラダバー / フルーツコンポート



## 温製料理 Hot dish

Minestrone with Spring Vegetables

春野菜のミネストローネ

Crab Cream Croquette

かにクリームコロッケ

Spanish Mackerel Aqua Pazza with Spring Vegetables

鱈の春色アクアパッツア

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

Cotoletta of pork shoulder with lemon mustard sauce

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 Vinegar

【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-fried Chicken 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

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

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

Sakura Shrimp and Rape Flower Peperoncino

桜エビと菜の花のペペロンチーノ

Show  
Kitchen

Roast beef Monster Lemon Sauce, Crunchy Soy Sauce with Boiled Broccoli

ローストビーフ

怪獣レモンソース、サクサクしょうゆ ボ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

Strawberry Mousse

苺ムース

Strawberry milk crepe

ストロベリーミルクレープ

Cherry Chiffon Cake

桜シフォンケーキ

Cherry Blossom Mochi

桜餅

Strawberry Roll Cake

苺ロールケーキ

Matcha Brownie

抹茶ブラウニー

pudding

プリン

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。