

# Autumn Buffet

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

Mushroom Frittata

茸のフリッタータ

Smoked saury and dill brandade

スモークサンマとディルのブランダード

Chilled Bean Sprouts with Eggplant

茄子の冷製麻婆

Tofu Mozzarella Caprese

豆腐モッツアレラカプレーゼ

Prosciutto and Pear Compote Antipasta

生ハムと洋梨のコンポート アンティパスタ

Chilled Sweet Potato Mousse

冷製さつまいもムース

Vegetable Sommelier Chef Yokoyama's Selection Salad Marche

野菜ソムリエ 横山シェフ セレクトサラダマルシュ

Salad Rolls

サラダ巻き

【weekday】 Seasonal Fruits

【平日】 季節のフルーツ

Weekends and holidays】 Various cheeses

【土日祝】 各種チーズ

Weekends and holidays】 Cutting of Spanish prosciutto

【土日祝】 スペイン産プロシュートのカッティングサービス

## 温製料理

Hot dish

Potato and Mushroom Soup

秋の味覚 ポテトとキノコのスープ

Steamed Vegetables

蒸し野菜

Chestnut Pumpkin Croquette

栗かぼちゃのコロッケ

White fish in Chili sauce

白身魚のチリソース

Shrimp and tofu tempura with sweet-and-sour sauce

えびと豆腐のふんわり天 甘酢あんかけ

Marmalade Grilled Chicken

マーマレードグリルチキン

Spare ribs with barbecue sauce

スペアリブのバーベキューソース

Cabbage rolls stewed in bouillon

ロールキャベツ ブイヨン煮込み

Baked beans and penne with meat sauce

バイクドビーンズとペンネ ミートソース

Sweet Potato Gratin

さつまいものグラタン

Keema Curry

キーマカレー

Butter rice with chestnuts and shimeji mushrooms

栗としめじのバターライス

Pasta with salmon and mushrooms in cream sauce

秋鮭とキノコの Pasta クリームソース

Show

Beef Steak with Truffle Soy Sauce and Autumn Vegetable Brezet with Rosemary

Kitchen

牛肉ステーキ トリュフ醤油ソース ごろごろ秋野菜のブレゼ ローズマリーの香り

デザート

Dessert

sweet potato

スイートポテト

Mont Blanc

モンブラン

gâteau au chocolat

ガトーショコラ

Pear and Caramel Mousse

洋梨とキャラメルムース

Caramel Salé

キャラメル・サレ

Chocolate Bavarois

チョコレートババロア

pudding

プリン

Cream Puff

シュークリーム

Marron Chiffon Cake

マロンシフォンケーキ

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。