

Winter Buffet 2024～冬の味覚～

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

Deep-fried eggplant with Setouchi lemon

瀬戸内レモン香る茄子の揚げびたし

Smoked salmon and cheese tortilla

スモークサーモンとチーズのトルティヤ

Assorted Cole Meat and Dried Fruits

コールミートの盛り合わせとドライフルーツ

Chicken thigh with fresh tomato and namulu

鶏モモ肉のバンバンジー仕立て 生トマトのナムル添え

Turnip and crab flan

蕪と蟹のフラン

Spanish omelette with potatoes

ゴロゴロじゃがいもが入ったスパニッシュオムレツ

Salada bar

サラダバー

Assorted ripe pineapple and orange

完熟パイナップルとオレンジの盛り合わせ

Fox sushi

きつね寿司

温製料理

Hot dish

Bacon and egg soup

ベーコンと卵のスープ

Root Vegetable Brezet

根菜ブレゼ

Weekday] Crispy Fluffy Fried White Fish

【平日】サクサクふわふわ 白身魚のフライ

Saturday, Sunday and Holidays] Baked White Fish with Cafe de Paris Butter

【土日祝】白身魚のカフェドパリバター焼き

Grilled scallops on the shell Kirkpatrick style

帆立貝の殻焼き カークパトリック風

Slow-cooked beef stew in red wine

赤ワインでじっくり煮込んだビーフシチュー

Saturday, Sunday and Holidays] Pork chop with onions

【土日祝】玉葱たっぷりポークチャップ

Yangnyom Chicken

鶏肉のヤンニョムチキン

Soybean Meatballs and Penne Stewed with Tomatoes

大豆ミートボールとペンのトマト煮込み

Vegetable and Chicken Soup Curry

野菜と鶏肉のスープカレー

Saffron Rice

サフランライス

Cream Gratin with Taro and Turnip

さといもとかぶのクリームグラタン

Sticky texture cheese balls

もちもち食感 チーズボール

Peperoncino with Red Snow Flakes and Cabbage

紅スワイフレークとキャベツのペペロンチーノ

Weekday] Sauteed Canadian pork shoulder with boiled cabbage and special sauce

【平日】カナダ産 豚肩ロースのソテー ポイルキャベツ添え 特製ソース

Weekends & Holidays] Australian beef Roast beef with mushroom cream sauce with Hokkaido toya potatoes

【土日祝】オーストラリア牛ロースのローストビーフ きのこクリームソース 北海道産とうやポテト添え

Show
Kitchen

デザート

Dessert

Pear caramel mousse

洋梨キャラメルムース

Apple pie

アップルパイ

Caramel Chocolate Mousse

キャラメルチョコレートムース

Strawberry Yogurt Mousse

ストロベリーヨーグルトムース

Sweet Potato

スイートポテト

Strawberry Chiffon Cake

ストロベリーシフォンケーキ

Tiramisu

ティラミス

Marron Cream Cake

マロンクリームケーキ

Fruit Julep

フルーツジュレ

※毎日替わりでご利用いたします。

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。