

Dinner Buffet Menu (2012.02.01~2012.02.29)

土日祝 4,200 円 平日 3,900 円 / (7 歳~12 歳) 1,600 円 / (4 歳~6 歳) 700 円

(下記のメニュー内容は日によって異なる場合があります)

【オードブル】 Appetizer & Salad

菜の花のシーザー風

Caesar-Style Rape blossoms

スモークサーモン アンブレラ

Smoked Salmon Umbrella

鴨肉のマリネ彩り野菜と共に

Duck meat Marinade with Colorful Vegetables

魚介類とコンキリエ 雲丹クリームソース

Seafood & Conchiglie with Sea Urchin Cream

【スープ】 Soup

コーン入り野菜のクリームスープ

Vegetables Clam Soup

ほうれん草のクリームスープ

Spinach Clam Soup

【温製料理】 Meat & Fish Selection

ケイジャンピラフ

Cajun Pilaf

ハム・野菜・ひじき入り特製ピラフ

Ham & Vegetables & Hijiki Pilaf

本日のおまかせパスタ

Pasta of the Day

ジャガイモとパスタのグラタン

Potato & Pasta Gratin

リュージュ風サラダ

Liege-Style Salad

魚介たっぷりのブイヤベース

Bouillabaisse of Seafood

豆乳入り寄せ鍋

Yosenabe with Soymilk

キャットフィッシュと茸のオープン焼き

Oven-Roasted Catfish & Mush room

ヤンニョムジャン

Yanyomujan

若鶏のカレー風味シチュー

Curry-Flavor Chicken of Stew

豚バラ肉のハンガリー風煮込み

Hungary-Style Pork Stew

【シェフズクッキングコーナー】 Chef's Action Corner

特選牛サーロイン肉のステーキ グリーンペッパーソース

Choice Beef Sirloin Steak Green Pepper sauce

フランス産茸と県産真鯛ホイル包み焼き

Foil Wrapped Baked Mushroom & Fish