

Lunch Buffet Menu (2012.02.01~2012.02.29)

土日祝 2,100 円 平日 1,900 円 / (7 歳~12 歳) 850 円、(4 歳~6 歳) 500 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

ニシンの酢漬け彩り野菜と

Herring pickled in Vinegar with Colorful Vegetables

フジリのルドルフ風

Rudolf-Style Fujiri

烏賊・蛸・旬野菜 パプリカを添えて

Paprika-Flavored Squid & Octopus & Season Vegetables

シーフードと野菜のミックスフライ

Mix fry Seafood & Vegetables

【スープ】 Soup

コーン入り野菜のクリームスープ

Vegetables Clam Soup

ボルシチ風ブイヨンスープ

Borsch-Style Bouillon 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

ジャガイモとパスタのグラタン

Potato & Pasta Gratin

冬野菜と根菜類のセイロ蒸し 八角風味の餡かけソース

Steamed Winter Vegetables & Root Crops with Star anise-Flavor Starchy Sauce

魚介類とトマトソースシチュー

Stew Seafood & Tomato Sauce

赤魚のオープン焼き 香味オイルと柚子の香りで

Oven-Roasted Fish Oil & Citron-Flavor

キャットフィッシュの蒸し煮 ムール貝添え

Steamed Catfish with Mussel

コック・オ・ヴァン (若鶏の赤ワイン煮)

Coq Au Vin (Chicken in Red wine)

豚肩ロースのビール煮

Beer-Steamd Pork Boston butt

牛肉の細切りチンジャオロース

Pepper Steak Beef

【シェフズクッキングコーナー】 Chef's Action Corner

本日のおまかせパスタ

Pasta of the Day

【土日・祝日シェフズコーナー】 Chef's Action Corner – Weekends & Holidays

ローストポーク フルーツソースと共に

Roasted Pork with Fruit Sauce