



Winter Taste Dinner Buffet

冬の味覚ディナーbuffet

5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)

【平 日】 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,300 / 幼児 (4～6才) ¥1,300

【土日祝】 大人 ¥6,100 / 小学生 ¥3,000 / 幼児 (4～6才) ¥1,300



■冷製料理 Cold dish

- ・生ハムとカリフラワーの広島レモンマリネ
Prosciutto and cauliflower marinated in Hiroshima lemon
 - ・魚介のエスカベッシュ
Seafood escabeche
 - ・コールドミートの盛合わせ
Assorted cold meats
 - ・シーフードのトマトマリネ (平日限定)
Seafood in tomato marinade (Weekdays only)
 - ・タコのカルパッチョ広島レモンとトマトオリーブ (土日祝限定)
Octopus carpaccio with Hiroshima lemon, tomato and olives (Weekends and holidays only)
- ・雲丹のブランマンジェ
Sea urchin blancmange
 - ・鱈のブランドード
Cod brandade
 - ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
Bacon and spinach quiche
 - ・旬彩サラダバー
Seasonal salad bar
 - ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal fruit or compote

■温製料理 Hot dish

- ・クラムチャウダー ガーリックのクルトン添え
Clam chowder with garlic croutons
 - ・蒸し野菜のココット 2種のソース
Steamed Vegetable Cocotte with Two Sauces
 - ・挽き肉とほうれん草のペンネグラタン
Penne gratin with minced meat and spinach
 - ・ビーフシチュー
Beef stew
 - ・広島レモン鍋
Hiroshima Lemon Hot Pot
- ・煮込みハンバーグ
Stewed hamburger steak
 - ・広島肉じゃがカレー
Hiroshima meat and potato curry
 - ・白飯
White rice
 - ・水菜とツナのペペロンチーノ
Mizuna and Tuna Peperoncino
 - ・ミラノ風マルゲリータ
Milanese Margherita

平日限定
(Weekdays only)

鶏モモ肉のレモンハーブのオープン焼き
Oven-baked chicken thighs with lemon and herbs

鰯のカダイフ焼き ハーブと焦がしバターのソース
Grilled cod kadaif with herb and burnt butter sauce

土日祝限定
(Weekends and holidays only)

・白身魚のソテー ケッパーオリーブのクリームソース
Sautéed white fish with caper and olive cream sauce

・ジャガイモとスペアリブのブイヨン仕立て
Potato and spare rib bouillon

ShowKitchen

〈平日限定〉

- ・ケイジャンスパイスをきかせたローストビーフ
Cajun spiced roast beef
- ・ハーブとバターのポテト
Herb and butter potatoes

〈土日祝限定〉

- ・ローストビーフウエリントン
柔らかいポテトとトリュフソース
Roast Beef Wellington Soft potatoes and truffle sauce
- ・スライスビーフと旬の野菜
Sliced beef and seasonal vegetables

キッズメニューも登場！お子様に人気メニューもご用意いたします。
<Saturdays,Sunday,and holidays only>
Introducing the kids' menu!

デザート Dessert 日替わりでご用意いたします。

- ・ガトーショコラ
Baked chocolate
 - ・アップルパイ
Chocolate tart
 - ・ストロベリーガトー
Gâteau chocolat
- ・チョコレートブラウニー
Strawberry chiffon
 - ・チーズケーキ
Strawberry Shortcake
 - ・抹茶クリームガトー
Cheesecake
- ・ティラミス
Apple tart
 - ・スイートポテト
Pudding
 - ・プリン
Coffee Jelly

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。

Beer

生ビール

¥1,089

Bottle Beer

瓶ビール

¥1,210

Non Alcohol Beer

ノンアルコールビール

¥968

Sparkling Wine

スパークリングワイン

Bottle ¥6,050

Glass ¥1,089

Red Wine

赤ワイン

Bottle ¥5,445

Glass ¥968

White Wine

白ワイン

Bottle ¥5,082

Glass ¥968

Cold Sake

日本酒(冷酒)

¥1,694

Whisky

ウイスキー

¥968

Coctail

カクテル

各 ¥968

Sho-Chu

焼酎(麦・芋)

各 ¥968

Soft Drink

ソフトドリンク

各 ¥726

(Cola,Ginger ale,Oolong tea,Perrier)

(コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、ペリエ)

Free Flow drink

飲み放題

¥3,025

【Draft Beer / Sparkling wine / Wine (Red/White) / Whisky / Sho-chu / Cocktail / Soft Drink】

【生ビール/スパークリングワイン/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/カクテル/ソフトドリンク】

韓国スイーツbuffet

～안녕(アンニョン)！Berry Berry Korean town～



期間

2026.1.10(土)～3.1(日)

土日祝日限定

時間

3:00p.m.～4:30p.m.

<90分制>

料金

大人 4,500 円

小学生 2,500 円

幼児(4～6才) 1,200 円

Tax and service charge included.

上記料金は、税金・サービス料が含まれております。