

Buffet de Merry Christmas

～冬の味覚祭～ ディナーbuffet Dinner 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

- ・サーモンとアボカドのタルタル クリスマスリース仕立て
Salmon and avocado tartare arranged in the shape of a Christmas wreath
- ・シーフードと蕪のマリネ
Seafood and turnip marinade
- ・コールミートの盛合わせ(パテ・生ハム・ロースハム・サラミ)
Assortment of cold cuts (pate, prosciutto, roast ham, salami)
- ・生ハムとかぼちゃのマリネ クリームチーズ
Prosciutto and pumpkin marinated with cream cheese
- ・薩摩芋とブルーチーズのキッシュ
Sweet potato and blue cheese quiche
- ・ベジタブルスティック バーニャカウダソース
Vegetable sticks with bagna cauda sauce
- ・マッシュルームのフランとマスカルポーネのムース
Mushroom flan and mascarpone mousse
- ・旬彩サラダバー
Seasonal Salad Bar
- ・トマトとモzzarellaチーズ 洋梨のカプレーゼ
Caprese salad with tomatoes, mozzarella cheese, and pears
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal fruit or compote
- ・マグロのカルパッチョ彩野菜添え(土日祝限定)
Tuna carpaccio with colorful vegetables
(Weekends and holidays only)

■温製料理 Hot dish

- ・トリュフのクロケット
Truffle croquettes
- ・チキンレッグコンフィのハーブソテー
Herb-sauteed chicken leg confit
- ・マッシュルームとポテトのクリームスープ
Cream soup with mushrooms and potatoes
- ・たっぶりチーズのロールキャベツ
Cabbage rolls with plenty of cheese
- ・季節のスチームベジタブル トリュフドレッシング
Seasonal steamed vegetables truffle dressing
- ・シーフードカレー(レッドカレーベース)
Seafood curry (red curry base)
- ・サーモンソテーケーパー オリーブクリームソース
Sauteed salmon with capers and olive cream sauce
- ・白飯、ナン
White rice and naan
- ・チキンとポルチーニ茸のクリーム煮
Creamy chicken and porcini mushroom stew
- ・スモークサーモンと法蓮草のペペロンチーノ
Smoked salmon and spinach peperoncino pasta
- ・じっくり煮込んだビーフシチュー
Slowly simmered beef stew
- ・魚介とマッシュルームのアヒージョ(土日祝限定)
Seafood and Mushroom Ajillo
(Weekends and holidays only)
- ・海老とブロッコリーのペンネグラタン
Shrimp and broccoli penne gratin

Show Kitchen

〈平日限定〉

- ・ローストケイジャンチキン
Roasted Cajun Chicken

- ・ローストビーフ ローストポテトガーリック & ハーブ
Roast beef, roast potatoes, garlic and herbs

〈土日祝限定〉

- ・ローストケイジャンチキン ケイジャンポテト
Roasted Cajun Chicken and Cajun Potatoes

- ・国産ローストビーフ レフォールクリーム添え
Domestic roast beef with lefort cream

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。

- ・バイクドチョコレート
Baked chocolate
- ・苺シフォン
Strawberry chiffon
- ・アップルタルト
Apple tart
- ・チョコレートタルト
Chocolate tart
- ・苺ショートケーキ
Strawberry Shortcake
- ・プリン
Pudding
- ・ガトーショコラ
Gateau chocolat
- ・チーズケーキ
Cheesecake
- ・コーヒーゼリー
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。

Xmas Dinner 2025

ノエル・ディネ

～聖夜のごちそう祭～

Dinner Buffet

5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)

【料 金】 大人 ¥7,000 / 小学生 ¥3,500 / 幼児 (4～6才) ¥2,100

■冷製料理 Cold dish

- ・サーモンとアボカドのタルタル クリスマスリース仕立て
Salmon and avocado tartare arranged in the shape of a Christmas wreath
- ・シーフードと蕪のマリネ
Seafood and turnip marinade
- ・コールミートとチーズの盛合わせ
Assorted cold meat and cheese
- ・生ハムとかぼちゃのマリネ クリームチーズ
Prosciutto and pumpkin marinated with cream cheese
- ・薩摩芋とブルーチーズのキッシュ
Sweet potato and blue cheese quiche
- ・ベジタブルスティック バーニャカウダソース
Vegetable sticks with bagna cauda sauce
- ・帆立貝のブランマンジェ 甲殻類のクリームソース
Scallop blanchmange with shellfish cream sauce
- ・マグロのカルパッチョ 彩野菜添え
Tuna carpaccio with colorful vegetables
- ・トマトとモzzarellaチーズ 洋梨のカプレーゼ
Caprese salad with tomatoes, mozzarella cheese, and pears
- ・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

- ・トリュフのクロケット
Truffle croquettes
- ・海老とブロッコリーのペンネグラタン
Shrimp and broccoli penne gratin
- ・マッシュルームとポテトのクリームスープ
Cream soup with mushrooms and potatoes
- ・チキンレッグコンフィのハーブソテー
Herb-sauteed chicken leg confit
- ・ローストチキン
Roasted Chicken
- ・たっぷりチーズのロールキャベツ
Cabbage rolls with plenty of cheese
- ・季節のスチームベジタブル トリュフドレッシング
Seasonal steamed vegetables truffle dressing
- ・シーフードカレー (レッドカレーベース)
Seafood curry (red curry base)
- ・サーモンソテーケーパー オリーブクリームソース
Sauteed salmon with capers and olive cream sauce
- ・白飯、ナン
White rice and naan
- ・チキンとポルチーニ茸のクリーム煮
Creamy chicken and porcini mushroom stew
- ・スモークサーモンと法蓮草のペペロンチーノ
Smoked salmon and spinach peperoncino pasta
- ・じっくり煮込んだビーフシチュー
Slowly simmered beef stew

Show Kitchen

国産ローストビーフ
グレービーソースとレフォールクリーム添え
Domestic roast beef with gravy and lefort cream

トマフォークポークロースト
トリュフマッシュポテト
Tomato fork pork roast with truffle mashed potatoes

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

- ・X'mas風デザート皿盛り (個人盛り)
Christmas-style dessert platter (individually served)
- ・他 10種類、日替わりでご用意いたします
10 other varieties available daily

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。