

Buffet de Merry Christmas

～冬の味覚祭～

ランチブッフェ

Lunch Buffet

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【平 日】 大人¥3,800／小学生¥2,000／幼児(4～6才) ¥1,000

【土日祝】 大人¥4,500／小学生¥2,300／幼児(4～6才) ¥1,000

■ 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
- ・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)
- ・薩摩芋とブルーチーズのキッシュ
Sweet potato and blue cheese quiche
- ・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
- ・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

- ・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
- ・シーフードと蕪のマリネ
Seafood and turnip marinade
- ・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
- ・ベジタブルスティック バニヤカウダソース
Vegetable sticks with bagna cauda sauce (土日祝限定)
(Weekends and holidays only)

■温製料理 Hot dish

- ・トリュフのクロケット
Truffle croquettes
- ・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
- ・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
- ・サーモンソテーと法蓮草ケーパー オリーブクリームソース
Salmon sauté and spinach with capers olive cream sauce
- ・チキンとポルチーニ茸のクリーム煮
Creamy chicken and porcini mushroom stew
- ・柔らかく煮込んだポテ 旬の根菜と
Grilled chicken with herbs
- ・海老とブロッコリーのペンネグラタン
Shrimp and broccoli penne gratin
- ・ポークソテー ベリーソース(平日限定)
Sautéed pork with berry sauce (Weekdays only)

- ・シーフードカレー(レッドカレーベース)
Seafood curry (red curry base)
- ・白飯、ナン
White rice and naan
- ・スマーカサーモンと法蓮草のペペロンチーノ
Smoked salmon and spinach peperoncino pasta

《土日祝限定》

Weekends and holidays only

- ・チキンレッグコンフィのハーブソテー
Herb-sautéed chicken leg confit
- ・たっぷりチーズのロールキャベツ
Cabbage rolls with plenty of cheese
- ・ローストケイジャンチキン
Roasted Cajun Chicken

Show Kitchen

〈平日限定〉

- ・豚バラ肉のローストスパイスキャラメリゼ
Roasted spiced caramelized pork belly

〈土日祝限定〉

- ・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

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。

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| ・ベイクドショコレート
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 | ・コーヒージャリー
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 Lunch 2025

ノエル・デジュネ ～贅沢ランチの贈り物～

Lunch Buffet

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【料 金】大人¥5,000／小学生¥2,500／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
- 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)
- 薩摩芋とブルーチーズのキッシュ
Sweet potato and blue cheese quiche
- 帆立貝のブランマンジェ 甲殻類のクリームソース
Scallop blancmange with shellfish cream sauce
- 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

- シーフードと蕪のマリネ
Seafood and turnip marinade
- 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
- ベジタブルスティック バニヤカウダソース
Vegetable sticks with bagna cauda sauce
- 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
- 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
- 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
- サーモンソテーケーパー オリーブクリームソース
Salmon sauté and spinach with capers olive cream sauce
- チキンとポルチーニ茸のクリーム煮
Creamy chicken and porcini mushroom stew
- 柔らかく煮込んだポテ 旬の根菜とグリーンマスタード
Softly stewed potatoes with seasonal root vegetables and green mustard

- 海老とブロッコリーのペンネグラタン
Shrimp and broccoli penne gratin
- チキンレッグコンフィのハーブソテー
Herb-sautéed chicken leg confit
- たっぷりチーズのロールキャベツ
Cabbage rolls with plenty of cheese
- シーフードカレー(レッドカレーベース)
Seafood curry (red curry base)
- 白飯、ナン
White rice and naan
- スマーカサーモンと法蓮草のペペロンチーノ
Smoked salmon and spinach peperoncino pasta

Show Kitchen

- 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

- ローストチキン
Roast chicken

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

- | | | |
|---|------------------------------------|-------------------------|
| ・チェリージュビレ
Cherry Jubilee | ・苺ミルクレープ
Strawberry Mille Crepe | ・プリン
Pudding |
| ・チョコレートケーキ
Chocolate cake | ・苺ショートケーキ
Strawberry Shortcake | ・コーヒゼリー
Coffee Jelly |
| ・オペラケーキ
Opera Cake | ・クグロフ
Kouglof | ・フルーツゼリー
Fruit jelly |
| ・ラズベリーチョコレートムース
Raspberry Chocolate Mousse | ・シュトーレン
Stollen | |

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。