

Buffet de Merry Christmas

～ 冬の味覚祭～

ランチbuffet

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 パーニャカウダソース
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)
Sauteed 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
- 《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-sauteed 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。

- ・バイクドチョコレート
Baked chocolate
- ・チョコレートタルト
Chocolate tart
- ・ガトーショコラ
Gâteau chocolat
- ・苺シフォン
Strawberry chiffon
- ・苺ショートケーキ
Strawberry Shortcake
- ・チーズケーキ
Cheesecake
- ・アップルタルト
Apple tart
- ・プリン
Pudding
- ・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 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 blanchmange 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 バーニャカウダソース
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-sauteed 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

ShowKitchen

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