

Twilight of Autumn Buffet

～黄昏の秋の晩餐会～

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

- ・マッシュルームのフランとパルミジャーノのクルトン
Mushroom flan with Parmesan croutons
- ・鶏胸肉と根菜のマリネ ハニーマスタード
Honey Mustard Marinated Chicken Breast and Root Vegetables
- ・薩摩芋とブルーチーズのキッシュ
Sweet potato and blue cheese quiche
- ・生ハムと彩野菜のサラダ仕立て
Prosciutto and colorful vegetable salad
- ・戻り鰹のカルパッチョ スパイスジンジャーソース
Returned bonito carpaccio with spiced ginger sauce
- ・キノアと大豆ミートのサラダ
Quinoa and soy meat salad
- ・シーフードのトマトガーリックマリネ
Seafood tomato garlic marinade
- ・コールミートの盛り合わせ / 旬彩サラダバー
Assorted cold meats/Seasonal salad bar
- ・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
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal Fruits or Compote

■温製料理 Hot dish

- ・オニオンスープとチーズのクルトン
Onion soup and cheese croutons
- ・茄子と挽肉のペンネ
Eggplant and minced meat ragout penne
- ・季節のスチームベジタブル アンチョビソース
Seasonal steamed vegetables with anchovy sauce
- ・鶏肉の香草焼き
Grilled chicken with herbs
- ・海老アボカドのグラタン
Shrimp and avocado gratin
- ・バターチキンカレー
Butter Chicken Curry
- ・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
- ・白飯、ナン
White rice and naan
- ・ソーセージと茸のカスレ
Sausage and mushroom cassoulet
- ・魚介のラグーパスタ トマトクリームソース
Seafood Ragù Pasta with Tomato Cream Sauce
- ・ポークリブの煮込み マスタード添え
Braised pork ribs with mustard
- ・煮込みハンバーグステーキ
Braised hamburger steak

Show Kitchen

- ・しゃぶしゃぶジャパニーズスタイル(ポン酢・胡麻・レモン塩)
Shabu-shabu Japanese style (ponzu, sesame, lemon salt)

〈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
Roasted Potatoes Garlic & Herb

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。

- ・チョコレートロールケーキ
Chocolate Roll Cake
- ・チョコレートガトー
Chocolate Gateau
- ・マロンタルト
Chestnut Tart
- ・かぼちゃシフォン
Pumpkin Chiffon
- ・スイートポテト
Sweet potato
- ・アップルタルト
Apple tart
- ・ブラウニー
brownie
- ・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。

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】	

チョコレート スイーツbuffe ～ CHOCOLATE FACTORY I♡Chocolate ～



＼ 詳細はこちら ＼

期間：2025.11.1(土)～11.30(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

