

Twilight of Autumn Buffet

～黄昏の秋の晩餐会～

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

- ・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
- ・シーフードのトマトガーリックマリネ
Seafood in tomato and garlic marinade
- ・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
- ・キヌアと大豆ミートのサラダ
Quinoa and soy meat salad
- ・コールミートの盛合わせ
Assorted cold meats
- ・生ハムと彩野菜のサラダ仕立て
Prosciutto and colorful vegetable salad
- ・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

- ・オニオンスープとチーズのクルトン
Onion soup and cheese croutons
- ・鶏肉の香草焼き
Grilled chicken with herbs
- ・季節のスチームベジタブル
アンチョビソース&セサミソース
Seasonal steamed vegetables anchovy sauce and sesame sauce
- ・煮込みハンバーグステーキ
Braised hamburger steak
- ・海老と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
- ・白身魚のソテーケツ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
- ・ポークリブの煮込み マスタード添え
Braised pork ribs with mustard
- ・魚介のラグーパスタ トマトクリームソース
Seafood Ragu Pasta with Tomato Cream Sauce

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〉

- ・ソーセージと茸のカスレ
Sausage and mushroom cassoulet
- ・茄子と挽肉のペンネ
Eggplant and minced meat ragout penne

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buffet

～ 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



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。