

薫香に包まれる秋の味覚 ～秋のスモーク・ダイニング～ ディナーbuffet Dinner Buffet 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.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¥3,025／幼児(4～6才)¥1,210

■冷製料理 Cold dish

- ・茄子とブランドード 松の実のペリーヌ仕立て
Eggplant and brandade with pine nuts in a bell pepper
- ・茸のフラン
Mushroom flan
- ・鴨胸肉のロースト バルサミコソース
Roasted Duck Breast with Balsamic Sauce
- ・キノアと大豆ミートのサラダ
Quinoa and soy meat salad
- ・ワカサギのタイ風エスカベッシュ
Thai-style smelt escabeche
- ・カボチャとレッドオニオンのキッシュ
オレンジマーレード風味
Pumpkin and red onion quiche with orange marmalade
- ・茸と根菜のマリネ ハニーマスタード
Honey Mustard Marinated Mushrooms and Root Vegetables
- ・コールドミートの盛り合わせ／サラダバー
Cold meat platter / Salad bar
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal Fruits or Compote

■温製料理 Hot dish

- ・南京とサツマイモのクリームスープ
Pumpkin and sweet potato cream soup
- ・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
- ・茄子と挽肉のムサカ
Eggplant and minced meat moussaka
- ・自家製パンチェッタとジャガイモのニョッキ
Homemade pancetta and potato gnocchi
- ・太刀魚のカレー風味フリット ケッカーソース
Curry-Flavored Fried Beltfish with Checca Sauce
- ・白身魚のポアレ 白ワインソース
Pan-Seared White Fish with White Wine Sauce
- ・鶏肉の香草パン粉焼き
Herb-Crusted Chicken
- ・魚介とセロリのガーリックソテー
Sauteed seafood and celery with garlic
- ・ポークリブのブレゼ バーベキューソース
Braised pork ribs with barbecue sauce
- ・茄子と茸のキーマカレー
Keema Curry with Eggplant and Mushrooms
- ・茸と4種チーズのクアトロピザ
Quattro pizza with mushrooms and four kinds of cheese
- ・白飯
Rice

Show Kitchen

〈土日祝限定〉

- ・牛肉のスライスステーキ ガーリックソース&セサミソース
Sliced beef steak with garlic and sesame sauce
- ・秋鮭とオリーブのトマトパスタ
Tomato pasta with autumn salmon and olives
- ・国産牛モモ肉のローストビーフと鴨肉のロースト
燻香を纏わせて 芋・栗・南瓜
Roast beef made from domestic beef round and roast duck
Potato, chestnut, and pumpkin with a smoky aroma
- ・羊肩肉のオイルコンフィ タイム風味のソースとスモーク塩
Lamb shoulder confit in oil with thyme sauce and smoked salt
- ・ハモンセラーノ カットニングサービス
Serrano Jamon Cutting Service

キッズメニューも登場！お子様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。

- ・キャラメルムース
Caramel mousse
- ・ティラミス
Tiramisu
- ・マロンクリームガトー
Chestnut Cream Gateau
- ・かぼちゃシフォンケーキ
Pumpkin chiffon cake
- ・スイートポテト
Sweet potato
- ・チョコレートケーキ
Chocolate cake
- ・アップルパイ
Apple pie
- ・パナコッタ
Panna cotta
- ・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】

Halloween Sweets Buffet 2025

～呪われたティー・パーティー～



期間：2025.9.13（土）～10.31（金）土日祝限定

10/31(金) ハロウィン当日開催！

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

＼詳細はこちら／

