

薫香に包まれる秋の味覚 ～秋のスモーク・ダイニング～ ランチ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

・茄子とブランドード 松の実のベリーヌ仕立
Eggplant and brandade with pine nuts in a bell pepper

・茸のフラン
Mushroom flan

・スモークチキンと葡萄のビネガー仕立て
Smoked chicken and grape vinegar

・キヌ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
オレンジマーマレード風味
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ポターージュ
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

・白身魚のポアレ白ワインソース
Pan-fried white fish with white wine sauce

・ポークリブのブレゼ バーベキューソース
Braised pork ribs with barbecue sauce

・鶏肉の香草パン粉焼き
Herb-breaded chicken

・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

・豚バラ肉のロースト 燻香とメイプルシロップのキャラメリゼ
Roasted Pork Belly Caramelized with Smoky Aroma and Maple Syrup

・スモークサーモンとオリーブのトマトパスタ
Tomato Pasta with Smoked Salmon and Olives

【土日祝限定】 ・羊肩肉のオイルコンフィ タイム風味のソース
Lamb shoulder confit in oil (Thyme flavoured sauce)

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。

・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

・パンナコッタ
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／

