

# 年末年始 ディナーブッフェ

2024/12/30 (月) ~2025/1/1 (水・祝)

17:00~21:30 (LO20:00)

大人 ¥6,000  
小学生 ¥3,500  
幼児 無料

## MENU

### ライブキッチン

### シェフによるステーキのカービングサービス



写真はイメージです

#### 冷製料理

大分県産かぼすブリのセビーチェ 柚子胡椒の香り

九州産豚肉のパテ/鴨とオレンジのパテ・アンクルート

サラダ蕪の蜂蜜マリネとハモン・セラーノ/カマンベールチーズのキャラメリゼ

スマーカサーモン、カクテルシュリンプとアボカドのカナッペ

シーフードとクスクスのサラダ タップーレ

季節の彩りミックスサラダ

#### 温製料理

ミートローフ 茄入りデミグラスソース

ヤリイカとホタテの明太子入りアヒージョ パゲット添え

魚の香草パン粉焼き トマトソース

野菜入りミートソースのマカロニグラタン

チキンバスケット (フライドチキン/ポテトフライ)

ピッツア マルゲリータ

あご出汁入りビッグオムレツ グリーンカレーソース

博多豚骨ラーメン

#### デザート/ドリンク各種

コーヒー/紅茶/ハーブティー/ヴィネガードリンク/ウーロン茶

※仕入れ状況により食材や調理方法が変更になる場合がございます。

各メニューに使用している特定原材料品目をアイコンで表示しております。  
On each menu item are labeled the pictogram corresponding to the seven



※国産米さがびより使用

※料金は、サービス料10%、消費税10%込み価格および（本体価格）を表示しております。

※Our rice uses domestic rice

The Price displayed include a 10% service charge and tax, the price in bracket exclude service charge and tax.