

SUMMER SPECIAL MENU

# DINNER BUFFET

ご予約はこちら | RESERVE HERE

## DINNER SPECIALS

うな丼  
Grilled eel rice bowl  
ちらし寿司  
Chirashi sushi  
天ぷら  
Tempura

## APPETIZERS

白身魚の和風エスカベッシュ  
Japanese-style white fish escabeche  
枝豆のスパイシー中華マリネ  
Spicy marinated edamame  
冷製そば  
Cold soba  
チキンのハーブとオレンジのマリネ  
Chicken with herbs and oranges  
スモークサーモンパセリのグリーンソース  
Smoked salmon with parsley green sauce  
冷製コーンスープ  
Cold corn soup  
ハーブ薫る季節野菜のピクルス  
Herb-infused seasonal vegetable pickles

## DESSERTS

メロンショートケーキ  
Melon shortcake  
トロピカル杏仁豆腐  
Tropical almond tofu  
パイナップルとココナッツのタルト  
Pineapple and coconut tart  
マンゴーロールケーキ  
Mango roll cake  
パッションフルーツムース  
Passion fruit mousse  
白桃ムース  
White peach mousse  
サイダーゼリー  
Cider jelly  
マンゴープリン  
Mango pudding  
レモンムース  
Lemon mousse  
桃のコンポート  
Peach compote  
ココナッツブランマンジュ  
Coconut blancmange  
ライチゼリー  
Lychee jelly

## LIVE KITCHEN

チーズナン  
Cheese naan  
気まぐれピザ  
Today's pizza

## HOT DISHES

カレイの有馬山椒焼き  
Grilled flatfish with pepper  
鶏肉のピリ辛唐辛子炒め  
Spicy stir-fried chicken with chili peppers  
ミートボールパスタ  
Meatball pasta  
カダイチキン (スパイスの効いたチキンのトマト煮込み)  
"Kadai" chicken (spicy chicken tomato sauce)  
ハーブでマリネした豚肉のグリル  
Herb-marinated grilled pork  
魚介のココナッツ煮込み  
Seafood coconut stew  
白身魚の香草パン粉焼き  
White fish roasted in herbs and bread crumbs  
フライドチキンとフライドポテト ジャンバラヤスパイス添え  
Fried chicken and potato seasoned with jambalaya spice  
ジーラライス  
Jeera rice  
バターチキンカレー  
Butter chicken curry  
キーマカレー  
Keema curry  
オニオンスープ  
Onion soup

## SALAD BAR

## DRINK BAR

All-You-Can-Drink Alcohol

¥ 3,000

生ビール、ワイン(白・赤)、ウィスキー、焼酎(麦、芋)、カクテル  
Draft beer, wine (white, red), whiskey, shochu (barley, sweet potato), cocktails

### ■ LIMITED TIME SPECIAL ■

7月27～8月31日

同じ価格で、5種類の飲み物を追加でお楽しみいただけます。  
For the same price, you can enjoy additional 5 kinds of beverages.

※当ホテルのお米は千葉県産を使用しております。  
※仕入れ状況により食材の内容が一部変更となる場合があります。

※ This hotel uses Chiba Prefecture-produced rice.

※ Please note that some menu items is subject to change depending on the availability of ingredients.