

DINNER BUFFET

7月 MENU

ご予約はこちら | RESERVE HERE

DINNER SPECIALS

国産牛ローストビーフ
Japanese roast beef
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
ミント薫る白桃と生ハムの冷製カッペリーニ
Cappellini with mint-infused peach and prosciutto
チキンのハーブとオレンジのマリネ
Chicken with herbs and oranges
タコのマリネパセリのグリーンソース
Octopus with parsley green sauce
ハーブ薫る季節野菜のピクルス
Seasonal vegetable pickles
トマトの冷製スープ
Cold tomato soup

DESSERTS

メロンショートケーキ
Melon shortcake
すいかフルーツポンチ
Watermelon fruit punch
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
日向夏ケーキ
Summer cake
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
Stir-fried chicken with spicy chili pepper
小海老とズッキーニのジェノベーゼ
Shrimp and zucchini genovese
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
フィッシュマラバール (白身魚とスパイス薫るココナッツの煮込み)
Malabar fish (white fish in coconut milk)
白身魚の香草パン粉焼き
White fish roasted in herbs and bread crumbles
季節野菜のグリル
Grilled vegetables
ジーラライス
Jeera rice
バターチキンカレー
Butter chicken curry
マトンと玉ねぎカレー
Mutton and onion curry

SALAD BAR

DRINK BAR

All-You-Can-Drink Alcohol

¥ 3,000

生ビール、ワイン(白・赤)、ウイスキー、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.