

1月1日（月・祝）～1月3日（水）

NEW YEAR LUNCH BUFFET

11:30～15:00（L.O.）※90分制です。

大人 Adult	¥6,600	小学生 Elementary school students	¥4,510
シニア（65歳以上） Senior (65 years old and over)	¥6,050	幼児（4歳以上） Preschoolers from age 4	¥3,300

COLD MEAL

寒鰯と色大根のマリネ
Marinated Yellowtail and Radish

小海老と根菜のギリシャ風マリネ
Mrinated Shrimp and Root Vegetable

鳥もも肉と牛蒡のバロンティーマ
Chicken Ballotine with Bardock

ジャンボンブランと根セロリとりんごのサラダ
Ham, Celeriac, Apple Salad

チョップドサラダ
Chopped Salad

十六穀米／ビーツ／ミックスビーンズ
16-Grain Rice / Beets / Mixed Beans

ブラックオリーブ／トマト／フライドオニオン
Black Olive / Tomato / Fried Onion

人参と胡桃のパンデピス
Spicy Carrot and Walnut Cake

SALAD

サニーレタス
Lettuce

サラダほうれん草
Spinach

水菜
Mizuna

トレヴィス
Italian Chicory

フリルレタス
Red Leaf Lettuce

わさび菜
Wasabi Leaf

[コンディメント Condiment]

マロングラッセ
Glazed Chestnut

黒豆のマデラ煮込み
Stewed Black Beans

チェリートマト
Tomato

キタアカリのサラダ
アンチョビ風味
Anchovy Potato Salad

れんこんのピクルス
Pickled Lotus Root

[ドレッシング Dressing]

シーザードレッシング
Caesar Dressing

青紫蘇ドレッシング
Shiso Leaf Dressing

わさびドレッシング
Wasabi Dressing

柑橘ドレッシング
Citrus Dressing

HOT MEAL

アッシパルマンティエ
Beef Gratin

白身魚のクネル アメリケーヌソース
White Fish Cake with Sauce Americaine

真鯛のヴァプール 白ワインソース
Steamed Seabream with White Wine Sauce

シューファルシー
Stuffed Cabbage

スーパドポワソンカレー
Seafood Flavored Curry

WAGON SERVICE

クロックムッシュ
Croque Monsieur

GRILL

ローストビーフ
Roasted Beef

スペアリブ
Sparerib

キノコのフリカッセ
Mushroom

リヨネーズポテト
Lyonnaise Potatoes

[コンディメント Condiment]

フルールドセル
Salt

ハニーマスタード
Honey Mustard

人参とタマリンドの
ソース
Carrot and Tamarind

チミチュリソース
Chimichurri

ジャポネソース
Japanese

PIZZA & PASTA

トマトとモッツアレラのピザ バジル風味
Margherita

キノコとホワイトソースのピザ
Cheese and Mushroom Pizza

ベーコンとほうれん草としめじクリームパスタ
Bacon, Spinach, Mushroom Cream sauce

小海老とトマトのペンネ
Penne with Prawn and Tomato Sauce

POTAGE

洋風雑煮
Soup with Rice Cake

DESSERT

クロワッサンダマンド
Almond Croissant

苺ロール
Strawberry Rolled Cake

モンブラン
Mont Blanc

ベイクドチーズ
Baked Cheesecake

パンプディング
Bread Pudding

赤い果実と練乳のパンナコッタ
Fruit Pannacotta

苺とスパークリングワインのジュレ
Strawberry and Sparkling Wine Jelly

タルトアブリコット
Tart Apricot

