

LUNCH BUFFET

【平日限定1ドリンク付】

スパークリングワイン/ビール/カクテル/ワイン
モクテル/ソフトドリンクなど

約15種より1杯お選びいただけます。

※90分制です。

HOT STARTER

ズッキーニのグラタン
Zucchini Gratin

ブイヤベース
Citrus Flavored Bouillabaisse

カラスガレイのフリット
Fried Greenland Turbot

パン各種
Breads

ホテル特製カレーライス
Curry and Rice

GRILL

ローストビーフ
Roasted Beef

ハニーローストポーク
Roasted Pork

キノコのフリカッセ
Mushroom

栗カボチャのロースト
Roasted Pumpkin

[ソース Sauce]

フルールドセル
Salt

焦がしねぎと黒胡麻の
ブルノワゼット
Baked Leek and Black Sesame

人参とタマリンドのソース
パンデピスの香り

Carrot and Tamarind
ラビゴッドソース カナデスタイル
Ravigote

ソースジャポネーズ
Japanese

PIZZA & PASTA

トマトソースとバジルのピザ
Tomato and Basil Pizza

アスパラガスとベーコンのピザ
Asparagus and Bacon Pizza

チーズと味噌のピザ
Miso Cheese Pizza

ひじきのブッタネスカ
Puttanesca with Seaweed

ベーコンとキャベツのレモンクリームパスタ
Bacon and Cabbage with Lemon Cream

POTAGE

人参とパプリカのポタージュ Carrot and Paprika Potage

COLD MEAL

タコと海藻のカルパッチョ 青しそ風味
Octopus and Seaweed Carpaccio

小海老と夏野菜のすり流し
Shrimp and Summer Vegetable Potage

フロマージュテッドと白いんげん豆のサラダ レモン風味
Head Cheese and White Beans Salad

鳥もも肉のバロンティーヌとトウモロコシのサラダ アンチョビ風味
Chicken and Corn Salad with Anchovy

ベーコンとドライトマトのケーキサレ オリーブ風味
Bacon and Dried Tomato Cake

トウモロコシのババロア
Corn Bavarois

カラフルトマトのサラダ
Tomato Salad

インゲン豆と胡桃のサラダ
Green Beans and Walnut Salad

キタアカリのサラダ クミン風味
Potato Salad

紫キャベツのピクルス コリアンダー風味
Pickled Cabbage

雑穀のサラダ
Grain Salad

モッツアレラチーズ
Mozzarella Cheese

SALAD

サニーレタス
Red Leaf Lettuce

サラダほうれん草
Spinach

水菜
Mizuna

トレビス
Red Leaved Chicory

カステルフランコ
Castelfranco

わさび菜
Wasabi Green

[コンディメント Condiment]

ブラックペッパー
Black Pepper

ホワイトペッパー
White Pepper

コリアンダーシード
Coriander Seed

フライドオニオン
Fried Onion

クルトン
Crouton

[ドレッシング Dressing]

シーザードレッシング
Caesar Dressing

柑橘ドレッシング
Citrus Dressing

わさびドレッシング
Wasabi Dressing

エキストラバージンオリーブオイル
Extra Virgin Olive Oil

ハーブビネガー
Herb Vinegar

DESSERT

ムースオボンム
Apple Mousse

マンゴーココ
Coconuts Mango

チョコロール
Chocolate Roll Cake

パンプディング
Bread Pudding

抹茶のジュレ
Matcha Jelly

マンゴーの杏仁豆腐
Mango Almond Tofu



New American Grill

KANADE TERRACE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*Please notify an attendant if you have any food allergies.

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

DINNER

AMUSE

サラミとドライトマトのケーキサレ アンチョビバター添え

Salami and Dried Tomato Cake with Anchovy Butter

APPETIZER

とうもろこしのババロアと赤海老のタルタル

Corn Bavarois with Shrimp Tartar

HOT MEAL

あんこうと夏野菜のクスクス スーポドポワソンを注いで

Monkfish and Vegetable Couscous with Fish Soup

FISH DISH

夏ダラのロースト 焦がしバターソース

Roasted Cod with Brown Butter Sauce

または

MAIN

牛フィレ肉のグリル 行者ニンニクのソース

Grilled Tenderloin with Siberian Onion Sauce

DESSERT

メロンのコンポート ジャスミン風味 ヨーグルトのソルベ

Jasmin Flavored Melon Compote with Yogurt Sorbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.