



---

着席ビュッフェ

---

¥3,850 (税込)

前菜 (個人盛り)

涼拌干絲～干豆腐の中華和え～

シャルキュトリーとフロマージュ盛り合わせ

ロミロミサーモン

点心せいろ蒸し

デュカ風味のフォカッチャ

三鮮水餃子

生ハムミニクロケット

ガイヤーン～タイ風チキンステーキ～

五目いなり寿司

熟成ポークカレー

釜揚げしらすと青海苔のクリームソースペンネ

愛玉子・抹茶プリン・桜餅

～メニュー内容は一例です～

---

着席ビュッフェ

---

¥4,950 (税込)

前菜 (個人盛り)

涼拌干絲～干豆腐の中華和え～

シャルキュトリーとフロマージュ盛り合わせ

伊達真鯛と海老のセビーチェ

点心せいろ蒸し

焼きたてパン

三鮮水餃子

備長炭火焼鳥

海鮮コニカル揚げとベトナム風揚春巻き

日式タンドリーチキン

韓国風牛カルビ巻き寿司

三元豚カツカレー

宇和島鯛めし

愛玉子・抹茶プリン

桜餅・季節のケーキ

～メニュー内容は一例です～

着席ビュッフェ

¥6,050 (税込)

前菜 (個人盛り)

涼拌干絲～干豆腐の中華和え～

シャルキュトリーとフロマージュ盛り合わせ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

焼きたてパン

はだか麦コーンスープ

伊達真鯛のアクアパッツァ

備長炭火焼鳥

穴子と季節野菜の天婦羅

コトレッタ アッラ ミラネーゼ

台湾ちまき

寿司盛り合わせ

宇和島鯛めし

マカロン・抹茶プリン

桜餅・季節のケーキ

～メニュー内容は一例です～

着席ビュッフェ

¥7,150 (税込)

前菜 (個人盛り)

ひとくちトロ湯葉蕎麦

シャルキュトリーとフロマージュ盛り合わせ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

上海生煎包

はまぐりチャウダー

三元豚デミカツサンド

愛南ヒオウギ貝の磯焼き

ズッパ ディ ペッシェ

桜海老と季節野菜の天婦羅

特選和牛の広東風ロースト

寿司盛り合わせ

宇和島鯛めし

マカロン・抹茶プリン

桜餅・季節のケーキ

～メニュー内容は一例です～