

## 立食ビュッフェ

¥4,400(税込)

桜海老と三つ葉の玉子焼きピンチョス

鰯の林檎酢締め 西京味噌ヴィネグレット

ベラ・ロディ ラスパドゥーラとコッパ

サルチパパス

桐生酵母バケット

じゃが芋のクリームポタージュ

備長炭火焼鳥

三鮮水餃子

イカ墨ライスコロッケ

ガイヤーン～タイ風チキンステーキ～

オレキエッテ プリエーゼ

あさり山椒いなり寿司

オーツミルクプリン・桜餅・宇治抹茶ブラウニー

～メニュー内容は一例です～

## 立食ビュッフェ

¥5,500(税込)

桜海老と三つ葉の玉子焼きピンチヨス

春色カプレーゼ

紅富士の昆布締めカルパッチャ

ベラ・ロディ ラスパドゥーラとコッパ

京くれないロール

じゃが芋のクリームポタージュ

備長炭火焼鳥

車麩の東坡肉

クリスピーカツオ

鰯のアッロースト 落味噌と新玉ねぎのサルサ

フジッリアマトリチャーナ

かどや名物宇和島鯛めし

オーツミルクプリン・桜餅

宇治抹茶ブラウニー・カヌレド ボルドー

～メニュー内容は一例です～

## 立食ビュッフェ

¥6,600(税込)

ウニと生湯葉の冷製

春色カプレーゼ

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

熟成牛しぐれ煮パニーニ

蛤チャウダー

ソフトシェルシュリンプ串焼き

太刀魚と季節野菜の天婦羅

シャボーン鹿児島鶏のグリリアータミスター

イベリコベジヨータのラグービアンコ ペンネ

イクラと昆布締めサーモンのカップ寿司

かどや名物宇和島鯛めし

マカロン・オーツミルクプリン

桜餅・カヌレド・ボルドー

～メニュー内容は一例です～

## 立食ビュッフェ

¥7,700(税込)

ウニと生湯葉の冷製

春色カプレーゼ

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

ホタルイカとしらすのアヒージョ

ベーグル & ロックス

蛤チャウダー

ソフトシェルシュリンプ串焼き

京桜味噌仕立ての和風牛タンシチュー

桜海老と旬野菜の天婦羅

熊本あか牛のアッロースト 春トリュフとアスパラガス

じゃが芋とチーズの全粒粉ラビオリ

寿司盛り合わせ

マカロン・オーツミルクプリン

桜餅・カヌレド ボルドー

～メニュー内容は一例です～

# ヴィーガン・ベジタリアンブュッフェ

¥6,600(税込)



手繰り湯葉 野菜出汁の冷製餡かけ

カラフルトマトのカルパッチョ仕立て

ガーデンサラダ 京くれないドレッシング

大豆ミートナゲットとファラフェル

プラントソイ玉子風サンド

豆乳コーンスープ

車麩の照り焼き

3色生麩の柚子味噌田楽

旬野菜と生湯葉の天婦羅

大豆ミートハンバーグ プラントデミグラスソース

ひよこ豆と野菜のスパイスカレー

大豆ミートのボロネーゼ ペンネ

ヴィーガンパンケーキ・桜餅・季節のフルーツ



～メニュー内容は一例です～