
立食ビュッフェ

¥4,400 (税込)

海老とワカモレと燻製うずらのタパス

よだれ寒鰯

ベラ・ロディ ラスパドゥーラとサラミ

ローディッドフライ プルドポーク&ミモレット

プティブール

クリームポタージュ

魚香茄子

備長炭火焼鳥

蟹クリームコロッケ

醤油糀チキングリル

農家のベーコンと法蓮草のアマトリチャーナ フジッリ

柚子いなり寿司

ショコラプリン バスクチーズケーキ 蜜柑おはぎ

～メニュー内容は一例です～

立食ビュッフェ

¥5,500 (税込)

海老とワカモレと燻製うずらのタパス

紅富士の昆布締め 煎酒ヴィネグレット

ベラ・ロディ ラスパドゥーラとサラミ

グリーンオリーブフォカッチャ

クリームポタージュ

魚香茄子

備長炭火焼鳥

城川ベーコンと季節野菜のグラティナータ

牡蠣フライ ～いふりがっこタルタル～

馬告香る寒鰯の照焼き

ボッタルガとカブのピアンコ ペンネ

かどや名物宇和島鯛めし

ショコラプリン バスクチーズケーキ 蜜柑おはぎ 抹茶ごま団子

～メニュー内容は一例です～

立食ビュッフェ

¥6,600 (税込)

ずわい蟹と燕のなます

酔っ払い甘海老

野村カマンベールとパテドカンパーニュ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

強肴鉢盛り

デニッシュロール

白子麻婆豆腐

備長炭火焼鳥

オマール海老のクリームコロッケ


鬼北熟成雉のグリリア サルサ・タルトッファータ

紅富士とイクラの最中寿司

かどや名物宇和島鯛めし

マカロン ショコラプリン 寒椿 抹茶ごま団子

～メニュー内容は一例です～



立食ビュッフェ

¥7,700 (税込)

ずわい蟹と蕪のなます

酔っ払い甘海老

野村カマンベールとパテドカンパーニュ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

強肴鉢盛り

デニッシュロール

京桜味噌仕立て 和風牛タンシチュー

寒鰯の照り焼き

油淋河豚 ～ふぐの唐揚げ香味だれ～

熊本あか牛のアッロースト 冬トリュフとアピオス

牡蠣と下仁田ネギのトマトクリーム コンキリエ

寿司盛り合わせ

マカロン ショコラプリン 寒椿 抹茶ごま団子

～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)

手練り湯葉 野菜出汁冷製餡

ソイレブールとあんぼ柿のカナッペ

ガーデンサラダ キャロットドレッシング

10品目の野菜と大豆の揚げ春巻き

ローディッドフライ チリ & ビーンズ

米粉パン

じゃが芋と豆乳のポタージュ

車麩の照り焼き

生麩と湯葉串の柚子味噌田楽

季節野菜の天婦羅

大豆ミートハンバーグ プラントデミグラスソース

菜園風トマトソース ペンネ

季節のフルーツ 抹茶ごま団子 金柑蜜煮

～メニュー内容は一例です～