

## 立食ビュッフェ

¥4,950(税込)

オニオングラタンキッシュとレザン・アルメット

よだれ寒鯉

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&chedarチーズ~

天然酵母のナチュラルブレッド

コーンポタージュ

焼壳三種せいろ蒸し

備長炭火焼鳥

蟹クリームコロッケ ~オマール風味のトマトソース~

香草塩糀チキングリル

白菜とツナの柚子ビアンコ フジッリ

きくらげ生姜いなり寿司

オランジュショコラプリン バスクチーズケーキ 田舎おはぎ

～メニュー内容は一例です～

# 立食ビュッフェ

¥6,050(税込)

オニオングラタンキッシュとレザン・アルメット

紅富士の青じそ香るグラブラックス

野村カマンベールとドライ媛富士のカナッペ

サルチパパス ~城川ベーコン&粗挽きソーセージ~

濃厚チーズのゼッポリーニ

コーンポタージュ

焼壳三種せいろ蒸し

備長炭火焼鳥

イカ墨アランチーニ

芳醇トリュフローストビーフ

牡蠣のアラビアータ ペンネ

かどや名物宇和島鯛めし

オランジュショコラプリン バスクチーズケーキ 田舎おはぎ

苺ごま団子

～メニュー内容は一例です～

## 立食ビュッフェ

¥7,150(税込)

アンティパストミスト

～蟹味噌フラン　じゃが芋と法蓮草のドフィノワ　法皇キャビアブリニ　鴨の生ハムと旬果～

野村カマンベールとドライ媛富士のカナッペ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

ピッツア・クアトロフォルマッジョ

焼壳三種せいろ蒸し

麻辣白湯水餃子

ヴルストグーラッシュ　～サルシッチャのパプリカ煮込み～

備長炭火焼鳥

牡蠣フライ　～いぶりがっこタルタル～

本鮓のスコッタート　～Crema di WASABI～

帆立貝柱とカーボロネロのコンソメ煮　フジッリ

かどや名物宇和島鯛めし

マカロン　オランジュショコラプリン　田舎おはぎ

苺ごま団子

～メニュー内容は一例です～

## 立食ビュッフェ

¥8,250(税込)

アンティパストミスト

～蟹味噌フラン　じゃが芋と法蓮草のドフィノワ　法皇キャビアブリニ　鴨の生ハムと旬果～

野村カマンベールとドライ媛富士のカナッペ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

ピッツア・クアトロフォルマッジョ

焼壳三種せいろ蒸し

麻辣白湯水餃子

麦味噌仕立て　和風牛タンシチュー

馬告香る寒鰯の照り焼き

油淋河豚　～ふぐの唐揚げ香味だれ～

土佐あか牛のアッロースト～INVERNO～

生ウニのトマトクリーム　コンキリエ

寿司盛り合わせ

マカロン　オランジュショコラプリン　田舎おはぎ

苺ごま団子

～メニュー内容は一例です～