

秋の味覚 -Autamun Lunch buffet-

期間：2025.10.5(日)～10.26(日)

<冷製>

- 紅茶鴨スモークのカルパッチョ風
秋のキノコ添え
- パンプキンサラダのドーム仕立て
パプリカの香り
- 松笠イカとカリフラワーズの
ピーナッツオイル和え
- 若鶏とかぼちゃ、甘薯のブレッセ
- スモークサーモンとアボカドのサラダ
- シェフの気まぐれオードブル
- フレッシュサラダ
- パン各種
- プレーンヨーグルトとフルーツソース
- パティシエ特製デザート
- アイスcream&シャーベット
- フルーツ
- ソフトドリンク
- コーヒー、紅茶

<温製>

- かぼちゃのクリームスープ
- カレーソース&ライス
- ミニ牛丼
- 白身魚のフライとかぼちゃのコロッケ
- レタス炒飯
- かぼちゃのラザニア風グラタン
- 秋刀魚のポワレ ニース風
- サーモンのセサミ焼き オイスターソース
- 若鶏のハーブ&ペッパー 秋の味覚と共に
- 本日の一皿
- 牛すじ大根
- 豚肉と秋野菜のオイスターソース炒め
- 特製点心 *ライブキッチンにて

<日曜日限定デザート>

- ショコラ・フランボワーズ
- かぼちゃのプリン
- 紅芋のモンブラン
- ピスタチオシフォン
- いちじくのタルト

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

