



ニ スパイス香る！ときめくひととき ニ

真夏のカレーbuffet

期間：2026.8.2(日)～8.30(日)



☆カレーセレクション☆

- ホテル特製カレー
- レッドカレー
- バターチキンカレー
- グリーンカレー
- 黒ごまカレー

冷製メニュー

- 長崎ハーブ鶏 麻辣ソース
- 茄子ときのこの生姜焼き風マリネ
- 夏野菜のテリーヌ
- 潮鯛のカルパッチョ
- 豚肉のコンフィ
- 本日の一品
- ヴィシソワーズ
- 自家製サラダデリ
- フレッシュサラダ
- フルーツ
- パン各種
- パティシエ特製デザート
- アイスcream & シャーベット
- ソフトドリンク
- コーヒー、紅茶

温製メニュー

- カレー炒飯
- タンドリーチキン & ソーセージ
- 牛肉のタリアータ
- 牛すじ黒胡椒
- 温野菜
- 白身魚のカレー炒め
- 海鮮大焼売
- シェフのひらめきの一品
- 季節の特製オムライス *ライブキッチン

デザートメニュー

- いちじくのタルト
- レモンパイ
- チョコミント
- マンゴープリン
- 桃のショートケーキ



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



Restaurant
Pavé