

ハロウィンランチbuffe

期間：2026.10.4(日) ～ 10.25(日)

< 冷製 >

- オリヴィエサラダ ナッツの香り
- パンプキンパイ
- 鶏もも肉のプレッセ かぼちゃとさつま芋
- 焼きナスときのこのミルフィーユ仕立て
- 秋鮭のガランティーヌ
- シェフの気まぐれオードブル
- 自家製サラダデリ2種
- 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
- アイスクリーム&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 >

- かぼちゃのスープ
- ホテル特製ピラフ
- カレーソース
- 栗とかぼちゃのマカロニグラタン
- チキンソテー ディアブルソース
- 豚肉とアサリのアレンテージョ

- 秋鮭のオープン焼き
- 豚ロースの豆鼓蒸し
- 白身魚の油淋ソース
- 小籠包
- 秋刀魚のアヒージョ
- シェフの閃きで作る本日の一皿
- 季節のオムライス *ライブキッチン

< 日曜日限定デザート >

- かぼちゃプリン
- フランボワーズムース
- 紫芋のデコレーション

- マロンパイ
- カラフルロール

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

