

Buffet & Dining *The Kitchen*

2月限定
山口雅美シェフ監修
ぜったい美味しい！！

和イタリアン

Lunch Buffet

毎週（土）・（日）・（祝）

12:00～14:30 (Lo.14:00)

料金：大人 ¥3,800 小学生 ¥2,000 幼児¥1,000

（※表示価格は税、サービス料込の価格です）
(4歳未満無料)



山口雅美シェフ

ホテルニューオータニ博多で料理長
を務めたのち、東京、福岡で数々
のレストランの立ち上げを経て
現在は福岡を拠点に活躍中
JSA認定ソムリエやDSA公認
だしソムリエ協会九州初認定講師
など多彩な資格を持ち
料理とワインの両面から食の魅力
を発信している。



※写真はイメージです

ホットセレクション

だしソムリエの和風ミネストローネ/チキンの和風インボルティーニ/レンコン
ハンバーグ（又はミートローフ）/ポークチャップBBQ風ローズマリーの香り
冬野菜の出汁巻きフリッタータ/白身魚の和イタリアンブイヤベース/イタリアン
あじフライとミックスフライ/春菊サルサベルデ/シェフの気まぐれピザ2～3種

コールドセレクション

アトランティックサーモンの地中海風マリネ冬野菜のグレッキュ添え
イタリアンソーセージ盛り合わせコルニション添え/お豆腐のケッカソース
おさしみのカルパッチョ/チェリーモッツアレラ入りキャロットラペ/和風ガスパチョと
島原そうめん/オーガニックサラダ/イタリアンちらし寿司

パティシエコレクション

レモンタルト/ショートケーキ/ミルクプディング/苺のショコラロール/苺のショート
ケーキ/苺のタルト/いちご大福/マカロン/季節のケーキ/季節のフルーツ
の中から5種

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます

デクパージュセレクション



ローストビーフタリアータ風



パスタセレクション



生ハム



N.Y DINING

山口雅美シェフコラボコースディナー 長崎ブイヤベースの会 3日間限定

2/27(金)～3/1(日) 料金：¥8,000～

18:00～21:30(LO20:30)

（※表示価格は税、サービス料込の価格です）

本場マルセイユの味
唯一無二のブイヤベース



THE GLOBAL VIEW 長崎 ザ・キッチン

長崎県長崎市宝町2-26

095-820-1809 (レストラン予約)

<https://www.rio-hotels.co.jp/nagasaki/>



公式LINE



インスタグラム



ご予約はこちら