

Buffet & Dining
The Kitchen
ザキッチン

11/2
Saturday

～ザ・キッチン新たな物語～ ランチbuffet

OPENING Soon



オープン記念メニュー
フレンチ&ジャポネ

毎週(土)・(日)・(祝)
12:00~14:30 (LO.14:00)

料金 (税・サ込)	大人	¥3,800
	小学生	¥2,000
	幼児 (4歳未満無料)	¥1,000

Hot

秋刀魚のガレット/風呂吹き大根のポルチーニ茸ソース/アランチーニトマトクーリー/いろいろ茸のオムレット 2種のソース/枇杷卵のロワイヤル風プティ茶碗蒸し/秋鮮魚類のフリッター/柑橘添え/レンズ豆とガルバンゾーのクリームスープ/パーナのブルギニオン風パン粉焼き、ヨダレ鳥のスパイスグリル/舞茸とさつま芋のフリチュール ハニーマスタード添え

Cold

鯉のたたきとマッシュルーム赤オニオンロケットのサラダ/ビーツのビスコンティ ロティしたナッツと一緒に/アトランティックサーモンの炙りマリネ大葉のピストソース/キヌアと五穀米のサラダメリメロ風/生ハム・ロメインレタス・フレッシュチーズのバケットサンド/柿のなます白あえ マリアージュサラダ/リンゴといろんな茸 すだちドレッシング/紅薩摩のオレンジ煮 リコッタチーズ添え/オーガニックサラダ2種/日替りピンチョス/お任せミニ海鮮丼

ワゴンサービスセレクション

ローストビーフ(カッティングサービス)/ポルチーニリゾット(ワゴンサービス)

チーズセレクション(下記より3種)

グラナパダーノ/ミモレット/ブリー・ド・モー/サントモール/テティドモアヌ/ボンレベック/コンディメンツ(竹炭クラッカー、グリッシーニ、バルケット)

パティシエセレクション

和栗のモンブラン/ふわふわパンケーキ塩キャラメルソース/種なし巨峰とマスカットのコンポート/オータムマカロン/キャラメルプリン/セゾンフルーツ

プラス¥2,000で女子会フリーフロープランもご利用頂けます。