

夏のヨーロッパとスイーツフェア

※7/24・7/25・7/26 臨時休業日 ※山の日ランチ開催期間（8/10～8/12）を除く

◎期 間／7月16日～9月1日（定休日：月曜）

◎時 間／11:30～15:00 ラストオーダー14:00

◎料 金／大人3,300円 子供1,000円 幼児500円（※7/16～大人料金改定あり）

火・水曜日 「寿司の日」新コーナー握り寿司が登場（7月火曜日のみカニのせいろう蒸しもご用意！）
木曜日 「パンの日」パンコーナー拡大！パンのお土産付き
金曜日 「エビフライデー」揚げたて有頭エビをご用意
土・日曜日 「キッズデー」キッズフードコーナーをご用意

シェフコーナー 牛フィレ肉のカットステーキ・お好みのソースで

サラダ シェフが市場でかいつける元気野菜
トッピング、オリジナルヴィネガー、スパイスオイル各種
お好みのスタイルでお召し上がりください！

冷製料理 豚肉のリエット・プチシュー仕立て
鶏胸肉の冷製・粒マスタードソース
キッシュ・ロレーヌ
パリでは定番 “サラダ・パリジェンヌ”
小エビのフラン・海ブドウ添え
かつおのカルパッチョ・マンゴーのドレッシング

温製料理 パルメザンチーズの香りがたまらない！！シーフードリゾット
シェフ特製パスタ
フランス・ビストロの定番～シュークルート～
ロシアの伝統料理『ビーフストログノフ』
スウェーデン風マッシュポテト・『ヤンソンス・フレステルセ』
若鶏のスパイスロースト・クレオールソース添え
スペインからご紹介・パンと野菜のソテー『ミガス』
イカ墨ブラックカレー
フランス風・若鶏のさっぱり煮・『プーレ・オ・ビネーグル』
イタリア式魚介のミックスフライ『フリット・ミスト』
自家製フォカッチャ生地のピザ・カプリチョーザ

スープ 季節のスープ／ホテル特製カレー各種

キッズフードコーナー ポテトフライ・魚フライ・チキンナゲット・から揚げ
（土・日・祝のみ）

デザート マンゴープリン／クレームブリュレ／ブランマンジェ（ドラゴンフルーツソース）／
ぶどうのゼリー／県産パイタルト／きび糖と塩チーズのロールケーキ／パッション
マンゴームース／ピティビエ／スコーン／シトロンパウンド／ホワイトチョコのクラ
ンチ／季節のフルーツ／アイス&シャーベット各種／
チョコレートファウンテン（土・日・祝のみ）

パン チェリーデニッシュ／オリーブチャバタ／チーズベーグル／マンゴーベーグル／
バジルチキン／白パン／塩パン／渦巻パン／なすとソーセージのデニッシュ／ゴーヤー
ロール

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。