



9月～10月 ランチbuffet メニュー例

※内容は変更となる場合がございます

営業時間 11:30～15:00 (L.O.14:00)



前菜

- 秋茄子のムースとコンソメのジュレ
- 鶏肉の低温調理 よだれ鶏風(中国)
- スペイン ガリシアより『ボルボアフェイラ』アヴァンセ風
- ノホテル特製スムージー
(ゴーヤー・人参・ドラゴンフルーツ)

温製料理

- 豚肉のミラノ風カツレツ ポークミラナーゼ
- 甘酸っぱさがクセになる『ガイヤーン』
- 豚肉の軽いサワークリーム煮込み『マチャンカ』
- ハンガリー風牛肉の煮込み『グラージュ』
- てびちのビネガー煮込み
- 2種類のスープが楽しめる 中華風火鍋
- グルクンのフリット 焦がしバターソース

スープ&その他

- 豚中身ミネストローネ
- きのこたっぷり酸辣湯 春雨スープ
- ホテル特製ビーフカレー
- 木曜限定：パンの日

シェフコーナー

- 牛肉のカットステーキ
- 金曜限定：揚げたて有頭海老フライ

デザート

- 自家製スイーツ各種
- チョコレートファウンテン
- 季節のフルーツ