2026年12月～2027年2月ディナーメニュー一覧

＜ライブキッチンメニュー＞

・牛肉の鉄板焼　ガーリックライス添え
・デュカスパイスを纏(まと)った豚バラ肉のラケ
・海老と季節野菜の天麩羅
・にぎり寿司
・北京ダック

＜ビュッフェメニュー＞

・ブルゴーニュ風　鶏肉の赤ワイン煮込み　コック オ ヴァン
・カリフラワーとベーコンのグラタン　ドフィノワ風
・豚肉のラグー ペンネ リガーテ
・鱈と白菜のクリーム煮込み ファルファッレ
・魚介と彩り野菜のピッツァ
・フリットミスト
・白身魚のアクアパッツァ風
・サフラン香る　海の幸のパエリア
・点心
・豚肉とセロリのピリ辛炒め
・野菜の蟹肉あんかけ
・白身魚と豆鼓(とうち)の蒸し物
・蟹の茶碗蒸し 銀餡仕立て
・キーマカレー
・牛肉と野菜のトマトスープ　ボルシチ風
・スモークサーモンのブリニ　サワークリーム添え
・人参の冷製スープ
・海老とアボカドのカクテル仕立て
・ベーコンとほうれん草のキッシュロレーヌ
・ブロッコリーのプーリア風
・ポークプロヴァンサル風パテ　粒マスタード添え
・ピータン
・根菜のギリシャ風マリネ”グレック”
・鶏と野菜のエスニック風マリネ
・キャロットラペ　クミン風味
・ギリシャ風タラモサラダ

・白菜とロメインレタスのシーザーサラダ
・彩り大根のインサラータ 柑橘ドレッシング
・彩り野菜のタブレ
・サラダ
・パン各種　　など

＜デザート＞
お好きなものを選んで、自分だけのアフタヌーンティーもお愉しみいただけます。
・スノードームゼリー
・プリン
・ホワイトチョコムース
・杏仁豆腐
・レアチーズケーキ
・苺とヨーグルトのガトー
・オペラ
・苺のブラウニー
・抹茶ケーキ
・苺のミルクレープ
・クッキー
・アイス　など