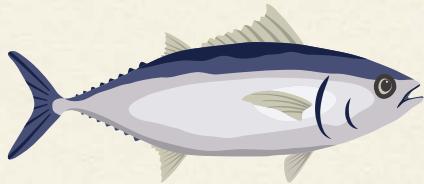


1

1 (元日)

ご夕食メニュー



マグロ解体ショー

希少部位や大トロ・中トロの
切り出し各種
お刺身

<新春スペシャルバイキング>

和食

お刺身舟盛り

真鯛 勘八 甘海老

(北寄貝 鳥賀ソーメン 飛子)

焼き物

鮭西京焼 鮒塩焼き

(甘鯛柚庵焼 帆立バター焼)

揚げ物

(鱈唐揚げ 海老風味鹿の子揚げ)

鶏紫蘇竜田揚げ 青唐

鶏肉じゃが醤油麹風味

海鮮茶碗蒸し 鰹餡かけ

蛸と子持昆布のみぞれ和え

白飯 香の物

洋食

サラダバー

スモークサーモン・ハム・キッシュ・チーズの盛り合わせ

鉄板焼き (牛サーロインステーキ)

仔羊のナヴァランとペンネマカロニ

真鯛と海老のソテー ムニエルソース

シチューパイ 豚バラとニラの焼きそば

バターチキンカレー

豚肉とウズラ卵の甘酢あん

ヤンニョムチキン

フルーツコーナー

デザートコーナー

『フリードリンク』

ふるまい酒

ビール(瓶)

日本酒(熱燗/冷)

ワイン(赤・白)

ウイスキー(ロック/氷割り/ハイボール)

コーラ

焼酎(麦・芋)(ロック/氷割り/お湯割り)

コーヒー

ノンアルコールビール

紅茶

リンゴジュース

ウーロン茶

ジンジャーエール

※食材の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。

