

～ユーラシアン アイランド メレ～

ディナービュッフェ(月～木曜日)

18:00～21:30

前菜とサラダ

刺身盛り合わせ

エビのカクテル

マグロとタコのボキ

新鮮な季節のフルーツ

チーズとクラッカーの盛り合わせ

各種サラダ

手作りキムチ

アンティパスト

シーザーサラダ

ミックスグリーンサラダ

味噌汁

すし

巻き寿司 (マグロ、カリフォルニアロール、太巻き)

サイミン

エビと野菜の天ぷら

舌平目のムニエル、トマトとケーパー添えブルブランソース

ガーリッククリームofラビオリ

本日の野菜

白米

肉料理

ローストプライムリブ、西洋ワサビ添え

月曜日&火曜日限定！

しゃぶしゃぶ

(野菜の盛り合わせ、豆腐、麺、ビーフ、ポン酢としょうがソース)

シーフード

(蒸しガニのバター風味、イカのから揚げスイートチリアイオリソース)

水曜日&金曜日限定！

カレー

シーフード

(二枚貝の白ワイン蒸し、シャロットとセイヨウネギ、蒸しガニのバター風味)

その他、シェフの一押しのデザートも用意しています！