

～シーフード デイナー ビュッフェ～

(金～日曜日)

17:30～21:30

前菜とサラダ

ズワイガニとエビのカクテル
刺身盛り合わせ
マグロとタコのボキ
ロミロミサーモン
イガイとオイスター
チーズとクラッカーの盛り合わせ
フルーツ
手作りキムチ
アンティパスト
ブロッコリーとエビのサラダ
ポテトマカロニサラダ
ミックスグリーンサラダ
シーザーサラダ
味噌汁

すし

握り：いか、えび、アヒ、サーモン
巻き：スパイシーツナ、トビコ、カリフォルニアロール

シーフード

アサリの白ワイン蒸、シャロットと西洋ネギ
キングクラブのポシェ、
イカのから揚げスイートチリアイオリソース
エビとホタテのスキャンピー

サイミン

ベトナム・フォー 香辛料付き

シェフおすすめ料理

天ぷら
サーモン茶漬け

モチコチキン レッドジンジャー
仔牛のカツ アスパラガス添え
カニのオランダーズソース
フエダイのポシェときのこ シャンパンソース
マカジキと野菜のパスタ
ローストポテト サワークリームとチーズ
本日の野菜
白米

シェフのアクション・ステーション

プライムリブ、西洋ワサビ添え

プリンスコート・デザート

プリンス・コート ブレッドプリン
チーズケーキ
ココナッツケーキ
チョコレート・マガダミアナッツ・パイ
その他