

秋の味覚フェア

土日祝日ランチビュッフェ

- ◆開催日◆
9/28~12/1の土曜・日曜日&祝日
- ◆11:30~14:30 (L.O. 14:00)
- ◆大人 2,200円
- ◆小学生 1,100円
- ◆幼児 無料

土曜限定ディナービュッフェ

- ◆開催日◆
9/28~11/30の土曜&特定日
※特定日:10/13(日)、11/3(日)
- ◆17:30~21:30 (L.O. 21:00)
- ◆大人 4,000円
- ◆小学生 2,000円
- ◆幼児 800円 ※3歳以下無料

平日ハーフビュッフェランチ

- ◆開催日◆
9/2~11/22の平日
- ◆11:30~14:30 (L.O. 14:00)
- ◆大人 1,700円より
- ◆小学生 850円
- ◆幼児 無料

土日祝日ランチビュッフェメニューの一例

【冷製料理】

スモークサーモン 林檎のサラダ仕立て
薩摩芋のスープ きな粉シナモンクリーム
海鮮丼 / とろろ蕎麦 / 金平蓮根

【温製料理】

ひなもりポークのグリエと野菜の朴葉焼 味噌ソース
牛バラ肉と茸のハヤシソース / 豚肉のスペアリブ
秋の味覚炊き込みご飯 / 茶碗蒸し
海老とほうれん草のクリームパスタ
焼茄子のチャプチェ / 茸と生ハムのピザ
土瓶蒸し風スープ / 小籠包

サラダバー / フルーツ / デザートほか全約 30 種

平日ハーフビュッフェ

メイン料理は5種類の中からお選びいただき、
前菜・サラダ・パスタ・デザートなどが食べ放題。

下記A~Eのお好みのメインディッシュを一品お選びください。



A 桜島どりのロティッシュソース



B 鯖と海老ムースのシガー仕立て
トマトのビスクソース



C 霧島山麓ひなもりポーク
柚子アパレイユ焼き ムニエルソース

D 鹿児島県産霧島サーモンのボフレ
林檎のサラダ添え プラス 300円



E 国産牛ロース肉のステーキ
にんにく醤油ソース プラス 500円

