

提供期間：2024年12月20日～12月24日

Period: 2024.12.20 ~ 2024.12.24



CHRISTMAS DINNER BUFFET

クリスマスディナービュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

大人（お一人様）—— ¥13,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥6,500

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 蕪のムース コンソメジュレとランプキャビア添え
Turnip Mousse with Consommé Jelly
- 彩り野菜のマリネ
Vegetable Marinade
- スモークサーモンといくらのタルタル キャビア添え
Smoked Salmon Tartar and Caviar
- 長崎県産真鯛のカルパッチョ クリスマススタイル
Sea bream Carpaccio Christmas Style
- フォアグラテリーヌのカナッペ
Foie Gras Terrine
- トリュフ風味のガランティーヌ
Galantine Truffle Flavor
- パテ・ド・カンパーニュ
Pate de Campagne
- カニと白身魚のムース
Crab and White Fish Mousse
- 洋風手鞠寿司
Temari Sushi
- 海老のフリット オレンジマヨネーズ和え
Shrimp Fritters, Orange and Mayonaise Sauce
- サラダバー
Salad Bar
- クリスマススイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク
Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

- 芽キャベツのクリームスープ
Sprouts Cabbage Cream Soup
- カレーソース&ライス
Curry sauce & rice
- 自家製パスタの和牛ボロネーゼ
Homemade Pasta Bolognese
- シャンピニオンソテー セゴビア風
Sauteed Mushroom Segovian Style
- ローストポテト ペペロンチーノ風味
Roasted Potatoes
- 海老と帆立のオランダーズグラタン
Shrimps and Scallops Hollandaise Gratin
- サーモンのヴァプール 白ワインソース
Steamed Salmon White Wine Sauce
- オマール海老と白身魚のパイ包み アメリカンソース
Lobster and Seafood Wrapped puff pastry American Sauce
- オランダ風車豚のコンフィ 粒マスタード添え
Windmill Pork Confit with Mustard
- ❖ ライブステーションにて❖
At the live station
- 和牛サーロインのグリル
Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin
- 国産牛のローストビーフ
Roast Beef
- ローストチキン オレンジソース
Roast Chicken with Orange Sauce
- ビーフシチュー
Stewed Beef
- ターキーコンソメスープ
Turkey Consommé Soup

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には、税金・サービス料（13%）が含まれます。

提供期間：2024年12月25

Period: 2024.12.25



CHRISTMAS FAMILY BUFFET

クリスマスファミリービュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

大人（お一人様）—— ¥9,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥4,500

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 蕪のムース コンソメジュレとランプキャビア添え
Turnip Mousse with Consommé Jelly
- 彩り野菜のマリネ
Vegetable Marinade
- スモークサーモンといくらのタルタル
Smoked Salmon Tartar
- 長崎県産真鯛のカルパッチョ クリスマススタイル
Sea bream Carpaccio Christmas Style
- ミックスサンドイッチ
Sandwiches
- トリュフ風味のガランティーヌ
Galantine Truffle Flavor
- パテ・ド・カンパーニュ
Pate de Campagne
- カニと白身魚のムース
Crab and White Fish Mousse
- 洋風手鞠寿司
Temari Sushi
- 海老のフリット オレンジマヨネーズ和え
Shrimp Fritters, Orange and Mayonaise Sauce
- サラダバー
Salad Bar
- クリスマススイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク
Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

- 芽キャベツのクリームスープ
Sprouts Cabbage Cream Soup
- カレーソース&ライス
Curry sauce & rice
- 自家製パスタのボロネーゼソース
Homemade Pasta Bolognese
- シャンピニオンソテー セゴビア風
Sauteed Mushroom Segovian Style
- 海老と帆立のグラタン
Shrimps and Scallops Gratin
- サーモンのヴァプール 白ワインソース
Steamed Salmon White Wine Sauce
- フライドチキン&フライドポテト
Fried Chicken
- オランダ風車豚のコンフィ 粒マスタード添え
Windmill Pork Confit with Mustard
- ビーフシチュー
Stewed Beef
- ❖ ライブステーションにて❖
At the live station
- 国産牛のローストビーフ
Roast Beef
- ローストチキン オレンジソース
Roast Chicken with Orange Sauce