



*English follows Japanese

シェラトン・ハロウィーンbuffet メニュー

2020 / 10 / 1 ~ 10 / 31

前菜料理

■ サラダバー

■ シーザーサラダ

■ チーズ

■ 冷前菜 (下記より数種)

- ・ タコの柔らか煮 茄子のピューレと共に
- ・ イカそうめん カラフルサラダ
- ・ サーモンともみじ鯛のマリネ シトラスドレッシング
- ・ イカと焼きナスのサラダ 胡麻ドレッシング
- ・ シーフードと白菜の漬物サラダ ゆずの香り
- ・ 姫リンゴとロブスター レムナードソース
- ・ タコのカルパッチョ パンプキンシードオイル 昆布のチップ添え
- ・ ローストチキン 穀物の入ったカボチャのサラダ
- ・ ローストチキン 柿のサラダ
- ・ ローストポーク 甘栗のサラダヘーゼルナッツドレッシング
- ・ 鴨の燻製とイチジクのコンポート 赤ワインソース
- ・ コールドビーフ サラダカボチャのランチドレッシング
- ・ 豚肉のしゃぶしゃぶ キノコの和風ドレッシング
- ・ 揚げ茄子と高野豆腐のサラダ 照り焼きドレッシング
- ・ 海藻と厚揚げのサラダ オニオンドレッシング
- ・ 麩のオープン焼き シュリアン野菜の餡かけソース

■ ちらし寿司

スープ

■ 日替わりスープ

■ 味噌汁 (ディナーのみ)



温製料理

- ローストビーフ
- 石窯焼きピザ
- 真鯛蒸しと点心の盛り合わせ

■ 限定メニュー（下記より数種）

- ・ 白身魚のキノコ入りみぞれ餡
- ・ 太刀魚の香草パン粉焼き トマトソース
- ・ サーモンの柚庵焼きロースト カボチャと共に
- ・ スズキのロースト マスタードソース
- ・ サーモンときのこの包み焼き ゆずポン酢ソース
- ・ 白身魚のスチーム 金山寺味噌バターソース
- ・ スパイシーポークロースト パンプキンマッシュ添え
- ・ カボチャとチキンのクリーム煮
- ・ ビーフと栗の煮込み
- ・ 鴨のロースト 金柑とトマトのチャツネ添え
- ・ ラムの煮込み 季節の野菜添え
- ・ 山椒風味のローストチキン サツマイモのキャラメリゼ添え
- ・ ほうれん草とポテトの豆乳クリームグラタン
- ・ ナスとトマトのハーブパン粉焼き
- ・ レーズンとサツマイモのビーガンチーズ焼き

麺類

- 日替わりパスタ
- ラーメン
- うどん
- そば
- ライスヌードル

中華料理

- 炒め物
- 炒飯



カレーステーション

- ビーフカレー（平日のみ）
- キッズカレー（土曜、日曜、祝日のみ）
- 世界のカレー

デザート

■季節のデザート（下記から数種）

- ・抹茶ムース
- ・ピスタチオムース
- ・マロンティラミス
- ・季節のフルーツタルト
- ・レアチーズケーキ
- ・紫芋モンブラン
- ・かぼちゃプリン
- ・キャラメルポワールムース
- ・メープルシフォンケーキ

■アイスクリームとジェラート

■ミイラ男のカンノーリ

■季節のフルーツと目玉のゼリー 綿菓子にクランベリージュースをかけて

■栗のおばけクレープ

■ポップコーン

■季節のフルーツ



Sheraton Halloween Buffet Menu

2020 / 10 / 1 ~ 10 / 31

APPETIZERS

■ Salad Bar

■ Caesar Salad

■ Cheese

■ Special Salad (Few items from below)

- Soft Boiled Octopus with Eggplant Puree
- Colorful Salad of Fresh Squid
- Marinated Salmon and Sea Bream with Citrus Dressing
- Squid and Eggplant Salad with Sesame Dressing
- Seafood and Pickled Chinese cabbage Yuzu Flavor
- Princess Apple and Lobster with Remoulade Sauce
- Octopus Carpaccio with Pumpkin seed oil and kelp chips
- Roasted chicken with Pumpkin and Grains Salad
- Roast chicken and persimmon salad
- Roast Pork with Chestnut Salad and Hazelnut Oil Dressing
- Smoked Duck and Fig Compote with Red wine Sauce
- Chilled Beef and Colin key Salad with Ranch Dressing
- Boiled Pork and Mushroom Salad with Japanese Dressing
- Fried Eggplant and KOUYA TOFU Salad Teriyaki Dressing
- Seaweed and Deep Fried TOFU Salad with Onion Dressing
- Oven Cooked Wheat Bran with Vegetables in Starch Sauce

■ Seasonal CHIRASHI Sushi

SOUP

■ Today's Soup

■ Miso Soup (Dinner Only)



HOT DISHES

■ Roasted Beef

■ Steamed Sea bream and dim sum

■ Pizza

■ Monthly Special (Few items from below)

- White Fish with Sleet Bean Paste in Mushrooms
- Grilled Hairtail Herb Bread Crumbs with Tomato Sauce
- Grilled Salmon YUAN-YAKI with Roasted Pumpkin
- Roasted Sea bass with Mustard Sauce
- Wrapped Grilled salmon and Mushroom with YUZU-PONZU Sauce
- Steamed White Fish KINZANJI-MISO in Butter Sauce with Fried Pumpkin
- Spicy Pork Roast with Mushed Pumpkin
- Fricassee of Chicken and Pumpkin
- Stewed Beef and Chestnuts
- Roast duck with Citrus and tomato chutney
- Stewed Lamb with Seasonal Vegetables
- Japanese pepper Flavored Roast Chicken with Sweet potato Caramelized
- Spinach and Potato Soy Milk Cream Gratin
- Grilled Eggplant and Tomato with Herb Bread Crumbs
- Grilled Raisins and Sweet Potatoes with Vegan Cheese

NOODLES / PASTA

■ Today's Pasta

■ Ramen

■ UDON

■ SOBA

■ Rice Noodle

CHINESE DISHES

■ Wok

■ Fried Rice



CURRY

- Beef Curry (Weekday only)
- Kids Curry (Weekend only)
- World Curry

SWEETS

- (Few items from below)
 - Green Tea Mousse
 - Pistachio Mousse
 - Chestnut Tiramisu
 - Seasonal Fruits Tart
 - Rare Cheese Cake
 - Purple Sweet Potato Mont Blanc
 - Pumpkin Pudding
 - Caramel Pear Mousse
 - Maple Chiffon Cake

- Ice Cream & Gelato
- Cannoli Mummy Style
- Seasonal Fruits and Jelly with Cotton Candy and Cranberry Juice
- Chestnut Crape Ghost Style
- Popcorn
- Seasonal Fruits