



2023.5.1～2023.5.31.

～ヨーロッパフードbuffet～ 第三弾「イタリアフェア」

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）

バーニャ フレイダ
生ハムとルッコラのピアディーナ
真鯛のカルパッチョ カラフルトマトのケッカソース
魚介のタルタル マントヴァ風
チーズタルト ルカーニア風
インサラータ ルッサ
カッポンマーグロ 魚介のサラダ
カプレーゼ
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



2023.5.1~2023.5.31.

■限定メニュー

アクアパッツァ

フリット デイ ペッシェ

白身魚と野菜のグラティナート

カチャトーラ 鶏とトマトの猟師風煮込み

ポルケッタ ポークの香草巻き

ウサギもも肉のシードル煮込み

牛のペポーゾ 黒コショウ煮込み

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

■中華炒め物

■炒飯

■アジアンカレー

デザート

■季節のデザート（下記から数種）

苺のショートケーキ

ピスタチオムース

シシリアンレモンレアチーズケーキ

プロフィットロール

ズッパ・イングレーゼ

フルーツロールケーキ

モンブラン



2023.5.1～2023.5.31.

ブラッドオレンジチョコレートムース

季節のフルーツタルト

ハチミツレモンムース

パウンドケーキ

オレンジムースとヨーグルトムース

ティラミス

ボネ

コーヒーゼリーとキャラメルムース

パンナコッタ

りんごゼリー

ブラッドオレンジゼリー

マチュドニア

カッサータ

■アイスクリームとジェラート

■和菓子

■ポップコーン

■季節のフルーツ