

# Porto<sup>Buffet Dining</sup> Dinner Buffet

2024年4月25日(木)～6月30日(日)

開業60周年記念第1弾 ～東京フェア～



## ANNIVERSARY MENU

### 【平日限定メニュー】

- 和牛の鉄板焼きしゃぶ
- 帆立とマッシュルームのアヒージョ

### 【土休日限定メニュー】

- 東京ビーフの鉄板焼きしゃぶ
- 帆立の鉄板焼きとキノコのフリカッセ  
ブルギニョンソース

### 【ディナータイム限定メニュー】

- 紅ズワイ蟹

### 【東京プリンスホテル開業当時より

### 親しまれているメニュー】

- 海老とショートパスタグラタン
- 鯛の塩釜焼き ウニ風味の白ワインソース

## JAPANESE MENU

- 串揚げ 2種
- 茄子の挟み揚げ
- 国産牛の旨煮
- ミニちらし丼
- ミニうな丼
- 竹の子 土佐煮
- 湯葉とオクラのお浸し 山葵風味
- 八王子 醤油ラーメン
- 赤出し味噌汁
- 東京ちゃんこ鍋

## SALAD

- 桜色のポテトサラダ
- 東京産野菜とツナマリネ ワカモーレ 他

## BREAD

- パン各種

## WESTERN MENU

- 東京甘酒と醤油糀でマリネした国産牛ローストビーフ
- アンデス高原ポークのロースト シャリピアンソース
- チキンと野菜のボリート(イタリア風トマト煮)
- アクアパッツァ
- ローストベジタブル
- 東京卵のキッシュ
- チーズプレート
- スモークサーモン デイル風味  
オニオンとキヌアのサラダとともに
- オニオンスープ
- ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- 東京牛乳とジャガイモの冷製スープ  
コンソメジュレとともに
- 大きなチーズで絡めるパスタ  
①カチョエペペ  
②東京ビーフのボロネーゼ  
③シーフードと江戸川小松菜のサルサベルデ

## CHINESE MENU

- 飲茶 3種
- 麻婆豆腐
- 鶏と東京産小松菜の豆鼓蒸し
- 海老のスティック春巻き
- 蒸し鶏と香味野菜 胡麻ソース

## DESSERT MENU

- 生絞りモンブラン
- 芋羊羹
- フルーツパナッシェ
- アイス各種
- ケーキ各種 他

## DRINK MENU

- コーヒー
- 紅茶
- オレンジジュース 他

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（景品表示法）を基にご案内いたします。※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。