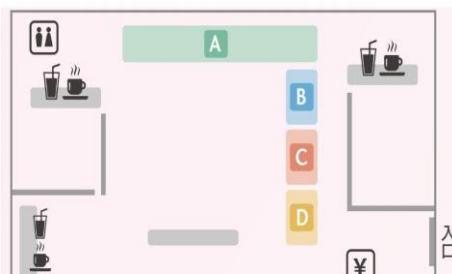


DINNER MENU 2022.11



料理長の“スペシャルティ” ※お1人さま一皿限定

A : 牛フィレ肉のブリオッシュ包み ソースフォレストイエール

B : ウニのフラン イクラ添え

ドリンク

- オレンジジュース ● コーラ ● ジンジャーエール ● ウーロン茶
- コーヒー ● 紅茶 ● カフェラテ ● エスプレッソ ● カプチーノ 等

※仕入れの状況により、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、宴会場等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等（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（食品表示）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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

※写真はイメージです。

buffet board よりお料理をお取りの際は、手袋のご着用をお願いいたします。

A HAPUNA's ボード 〈焼きたて、茹でたてのシェフおすすめの逸品〉

- 牛フィレ肉のブリオッシュ包み
ソースフォレストイエール
- 国産牛のローストビーフ オニオンソース
- 5色のハパナバーガー
- プイヤベース
- シードルポークのグリル
- サーモンのロースト 白ワインソース
- ジャガイモとかぼちゃのグラタン
- 大きなチーズで仕上げた
ボルチーニ香るリゾット
- 本日のパスタ
- フライドポテト

B オードブル・サラダ・アジア〈彩り豊かなオードブルと目の前で仕上げるサラダ等〉

- ウニのフラン イクラ添え
- 鴨のスモーク サルサヴェルデ
- セロリラグのムース リンゴソース
- スイートポテト カシスエスプーマ
- 彩り野菜のパンツァネラ
- サラダバー
- ロミロミシーフード
- 点心3種
- 麻婆豆腐
- 五香粉香る豚の角煮
- パン各種

C フュージョン 〈和洋折衷のご飯・スープ等〉

- 握り寿司
- 5種類のカレー
- 豚肉のしゃぶしゃぶ
- 海の幸和え
- 穴子ご飯セロ蒸し
- 漬物 & お惣菜
- アサリとキノコのスープ鍋
- 自家製豆腐
- 冷製日本そば、うどん
- 蟹の味噌汁
- 本日のスープ

D スイーツ 〈デザート・フルーツ・パン等〉

- モンブラン
- ケーキ盛り合わせ
- 秋の味覚のショートケーキ
- ブドウとホワイトチョコレートクリームの
グラススイーツ
- ほうじ茶プリン
- ジェラート各種
〈カプチーノ・バニラ・カシス・イチゴ〉
- GODIVAアイス
- オーストラリア ルーゼニック
アイスハーブティー