

Dinner Buffet



Harvest Dinner Buffet ～ 開業記念 ～

2026年9月1日(火)～9月30日(水)

SIGNATURE MENU

【土休日限定メニュー】

- ・牛肉のステーキ

【ディナー共通メニュー】

- ・ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- ・醤油麴でマリネしたローストビーフ
- ・大きなチーズで絡めるパスタ
- ①カチョエペペ
- ②ポルチーニ茸のクリームソース
- ・ボイルガニ
- ・笠間産和栗の生絞りモンブラン

【開業記念スペシャル】 お一人さま一皿限定

- ・エゾアワビのソテー

WESTERN MENU

- ・ムール貝とアサリの白ワイン蒸し
- ・ビーフときのこの煮込み
- ・フレッシュポークチョリソー
さつまいものフリット添え
- ・チキンのトマトクリーム煮
- ・国産ポークのロティ ソースシャスール
- ・たこのチヂミ
- ・さつまいも風味のクラムチャウダー
- ・野菜のオープン焼き
- ・カボチャのニョッキ
- ・フライドポテト
- ・スモークサーモン
- ・きのこのマリネ
- ・モッツアレラチーズとピーチのカプレーゼ
- ・ビーフタコス
- ・人参のフォンダン 大地見立て
- ・トマトとクスクスのサラダ
- ・ニシンの香草ガーリックマリネ

JAPANESE MENU

- ・モツ入りきのこ鍋
- ・稲庭風うどん
- ・ライスコロッケ
- ・山菜ご飯
- ・天婦羅3種
- ・茄子のはさみ揚げ
- ・和惣菜 各種

CHINESE MENU

- ・麻婆茄子
- ・海老春巻き
- ・広東風えび餃子
- ・胡麻団子

SALAD MENU

- ・メランジェサラダ
- ・トマト
- ・五穀と豆のサラダ 他

DESSERT MENU

- ・ケーキ 各種
- ・アイス 各種
- ・パンケーキ

DRINK MENU

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ジュース

※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8品目(えび・かに・くるみ・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8品目の対応をご希望のお客様は事前にお申し出ください。

※当社のアレルゲン情報(特定原材料8品目)は、使用原材料情報(食品表示法)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。