

2026年1月1日～4日
お正月オールデイビュッフェ

オールデイ営業なので好きな時間に集まれる！

[大人] 6,000 円、[小学生] 3,000 円、[幼児] 1,000 円、3 歳以下無料

大人=中学生以上 幼児=4歳~小学生未満 3歳以下無料

■スペシャルメニュー

- ・和食料理長による出来立て握りずし
- ・ローストビーフ

■サラダメランジェ

ロメインレタス、人参、水菜、コーン、キュウリ
プチトマト、ポテトサラダ、温泉玉子

■サラダコンディメント

パンプキンシード、ローストアーモンド、クルトン、フライドオニオン
ベーコンビッツ、パルメザンチーズ、EXVオリーブオイル、バルサミコ酢、白ワインビネガー

■ドレッシング

シーザーサラダ、フレンチ、ノンオイル和風、胡麻

■アンティパスト

- ・鶏肉の棒棒鶏・魚介類とライスカリフラワー・ブロッコリーアラビアータ
- ・人参トマトソース・カボチャのオープン焼き・スモークサーモンのマリネ

■ホットセレクション

- ・エビフライ・唐揚げ・ポテトフライ・バタードフィッシュ

■ディップステーション

油淋鶏ソース、燻りガッコタルタル、しば漬けタルタル、ハニーマスタード
BBQソース、照り焼きソース、明太マヨ、ケチャップ、モルトビネガー

■ブレッドコーナー

胚芽ロール、バゲット、デニッシュ
ジャム、ピーナッツバター、千葉の天然塩バター

■スイーツ&フルーツ

パティシエ特製スイーツ(※仕入れ状況により変更になる場合がございます)
ソフトクリーム、フレッシュフルーツ

■ソフトドリンクバー&モクテルステーション



中国料理 翠嵐

2026年1月1日～4日

新年快樂！円卓を囲んでお祝いを

ランチ

正月グルメコース

4,500円

- 前菜
- ミニフカヒレの姿煮
- 点心2種
- チョイスメニューから4品
- 麺飯いずれか1品
- 杏仁豆腐・月餅



ランチ

新年快樂コース

6,000円

- 前菜
- ミニフカヒレの姿煮
- 点心3種
- 蝦夷アワビの洋葱ソース
- 海老のチリソースと鴨ロースのクレープ包み
- 牛ヒレステーキの黒胡椒ソース
- 蟹あんかけチャーハン
- デザート



ディナー

オーダーバイキング

[大人] 7,000円

[小人] 5,000円

[幼児] 3,000円

