Lunch ランチ

JUNE 22nd - SATURDAY | 6月22日 - 土曜日

ON THE BUFFET

ビュッフェコーナーより

Mackerel fillet with potato salad and crispy bacon **

鯖のフィレとポテトサラダ、クリスピーベーコン添え

睛のノイレとホテトサフタ、クリスヒーベーコン添え

Chicken salad with crispy vegetables served on pineapple carpaccio **
パイナップルのカルパッチョとクリスピー野菜の
チキンサラダ

Vegetable spring roll with sweet and sour sauces © 野菜の甘酢春巻き

Salad bar

サラダバー

Cold meat *

コールドミート

Desserts of the day 本日のデザート

Fruits of the day

本日のフルーツ

HOT BUFFET ホットビュッフェ
Cream of vegetables served with

croutons © 野菜のクリーム、クルトン添え

Sichuan hot and sour soup with pork

julienne and pepper **
四川風酸辣湯、豚肉の千切りと胡椒風味

Penne with swordfish ragout ** ペンネメカジキのラグー添え

A LA CARTE SERVICE アラカルト

Paccheri pasta with Genovese-style

ragout **
ジェノベーゼ風ラグーのパッケリパスタ
Fried rice with char siu pork, vegetalbes,

egg and shrimps

Wok-fried flat rice noodles with julienne beef, vegetables and egg

チャーシュー、野菜、玉子、エビ入りチャーハン

Mixed fried seafood from the Adriatic **
アドリア海産シーフードのミックスフライ

牛肉の細切り、野菜、玉子入り平打ちビーフン炒め

Japanese chicken curry ** 和風チキンカレー

Vegetarian Moussaka

ベジタリアン・ムサカ

GREAT CLASSICS

グレートクラシックス
Vegetable Minestrone

野菜のミネストローネ

Spaghetti with basil and tomato sauce

バジルとトマトソースのスパゲッティ

ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

Miso soup **
味噌汁

Grilled beef paillard, french fries **
グリルした牛肉のパイヤール,フライ

animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions. 公衆衛生に関するアドバイス:*牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff 注記:食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to

て解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

Vegetarian dishes.
ベジタリアン料理

ensure their organoleptic properties remain unchanged

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従っ