



ALL DAY DINING

GRANDE AILE

Dinner Buffet Menu



VILLA FONTAINE GRAND

TOKYO ARIAKE

Spring Dinner Buffet

3月・4月・5月

..... ¥4,500/名(税込)

～シェフ・パフォーマンス～

ローストビーフやデザートをお客様の目の前でご提供します。

内容はシーズンごとに変わります。

～サラダ～ 各種野菜・ドレッシング 3種・トッピング 3種

～コールドアイテム～ スモークサーモンとオニオン、ケッパーのマリネ

赤魚のオリエンタルマリネ・スチームチキン ネギソース 他

～パスタ～ A リガトーニ ボスカイオーラ

B リガトーニ 牛スジのトマト煮込み

～魚料理～ 3月 A 鱈のロースト筍とアーティーチョークのバリグール風

B 鱈のハーブ焼き

4月 A 白身魚のソテープランタニエールソース

B 真鯛のブルギニョンクラフト焼き

5月 A メバルのスチームアサリとグリーンピースのクーリー

B メバルのローストブランダードと共に

Spring Dinner Buffet

3月・4月・5月

～肉料理～ A ポークと春キャベツの白ワイン煮 B ガーリックポークスペアリブ

～中国料理～ A 酢豚 B 海老と玉子のチリソース

～揚げ物～ 春巻き & ゴマ団子

～野菜料理～ 季節野菜のロースト

～小鉢料理～ 牛肉のグリル春菊のクーリー

～汁物・カレー～ A 味噌汁 B コーンクリームスープ

ポークカレー

～御飯～ 3月 筍の炊き込みご飯 4月 サクラエビの炊き込みご飯

5月 そら豆の炊き込みご飯

千葉県産コシヒカリのご飯

勝手丼：サーモン・とびっこ・中落ちまぐろ・明太子・錦糸卵 他

Spring Dinner Buffet

3月・4月・5月

～パン～ クロワッサン・ソフトロール 他

～デザート～ 各種ミニケーキ・和菓子・ソフトクリーム・各種フルーツ 他

～ドリンク～ コーヒー・紅茶・ジュース・牛乳・ウーロン茶 他

※ A・B表記… A・Bいずれかのお料理が出ます

※ 仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます



〈ウェルカムベビー・キッズメニュー〉

離乳食：有機まるごとベビーフード（野菜スープ・有機米とろとろ野菜おじや他）

お子さまカレー・ハンバーグ・フライドポテト・海老フライ・からあげ