ALL DAY DINING
GRANDE AILE

Lunch Buffet Menu

Adults：¥3,850　Elementary Students：¥1,925

※仕入れ状況により、メニューに変更が生じる可能性がございますのであらかじめご了承ください

※表示価格は税込になります。Prices include tax.

【SIZZLING KITCHEN　シズリングキッチン】

■菜の花のアクアパッツァ
（メバル・殻付きアサリ・スライスオリーブ・菜の花・ケッパー・セミドライトマト・バゲット）

■海鮮丼
（まぐろ・サーモン・カンパチ・いくら・大葉・厚焼き玉子）

■五香風味叉焼丼

■シーフードとそら豆のサフランリゾット

■カニとアスパラガスのクリームパスタ

■海の幸と牛肉の餡かけ焼きそば

【Appetizer　前菜】

■リーフサラダ、オニオンスライス、キューリ、チェリートマト、海藻サラダ、
ミックスビーンズ、パプリカマリネ、メカブ、レッドキャベツスライス

【Japanese Side Dishes　和惣菜・漬物】

■白身魚のエスカベッシュバジル風味、合鴨パストラミと彩り野菜のマリネ、
シーフードと春野菜のタブレ、アサリと菜の花のうま塩ニンニク、小松菜の煮びたし、
春野菜のはんなり和え、三浦野菜浅漬け、桜漬け、しば漬け、紅鮭とイカのやんしゅう漬け

【Hot Dishes　温かいお料理】

■ピザ風ポテト、チャオミーフェン『台湾風焼きビーフン』、白身魚のローストカポナータソース、
鶏肉ロースト オニオンガーリックソース、豚肉と大根 筍のオイスターソース、飲茶

【Kids' Menu　お子様メニュー】

■アメリカンドッグ、ミラノ風ポークカツ、フライドポテト、白身魚フライ

【Bread　パン】

■クロワッサン、カイザー、デニッシュ 2 種
トルティーヤサンド、トルティーヤチップス

【Soup　スープ】

■味噌汁、ミネストローネスープ、鶏と茸の中華風かきたまスープ

【Curry　カレー】

■チキンレッドカレー

【Rice　ご飯】

■千葉県産コシヒカリ、赤米と五穀米

【Fruits　フルーツ】

■オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ

【Desserts　デザート】

■ショコラケーキ、ストロベリーケーキ、宇治抹茶ムース、バナナドームケーキ、
桜わらび餅、フルーツ杏仁、ソフトクリーム

【Drinks　ドリンク】

■オレンジジュース、アップルジュース、グレープフルーツジュース、
ウーロン茶、コーヒー、紅茶