

11月1日(日)～30日(月)  
ランチ&ディナータイム

French Fair 

# フランス フェア



## 味わいの世界が広がる フレンチブッフェ

広島県産の牡蠣のブルギニョンをはじめ秋鯖のキッシュ、栗の冷製ポターージュなど、秋味を楽しむフレンチを多彩にラインナップ。味噌ソースで味わう鴨胸肉のローストなど、料理長こだわりのフュージョン料理もお楽しみいただけます。

### 【メニュー】

#### ● 冷製

- ・パテドカンパーニュ
- ・冷たい栗のブルーテ
- ・クレープサラダ
- ・キッシュ・ロ・レーヌ
- ・サーモンマリネ
- ・魚介のボレロ
- ・クロッカントサラダ
- ・マグロのニソワーズ

#### ● 温製

- ・オニオングラタンスープ
- ・広島県産牡蠣のブルギニョン
- ・鴨胸肉のロースト 味噌ソース
- ・サーモンのパートブリック包み焼き
- ・スペアリブのフリット
- ・ポトフ
- ・ビーフシチュー

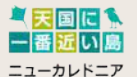
姉妹ホテル「シェラトンニューカレドニアデヴァスパ&ゴルフリゾート」とのタイアップ企画

### 【特別企画】海外旅行に行けない今だからこそ！ フランス領ニューカレドニアの味も 期間限定でお楽しみいただけます

- ライブキッチンでご提供  
ニューカレドニア名産天使の海老のフリット  
～10種のエビスの香り～(写真下)
- サーモンとニューカレドニア天使の海老のタルタル  
小蕪のラビオリ仕立て (写真左上)
- プーニャ ～ニューカレドニア郷土料理～  
(チキンのココナッツ風味バナナリーフ包み蒸し) (写真右上)



南太平洋に浮かぶフランス



後援：ニューカレドニア観光局



|          |  |
|----------|--|
| 場所       | ロビー階(L) ブッフェレストラン「ブリッジ」  |
| 開催日      | 11月1日(日)～30日(月)  |
| 時間       | ランチ 11:00～14:30 / ディナー 17:30～22:00<br>※土・日・祝日のランチは90分制となります。<br>※営業時間を変更する場合がございます。          |
| ご予約・お問合せ | 082-262-7111 (代表) ※レストラン直通電話はございません。   |
| 注意事項     | ※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。<br>※写真はイメージです。<br>※食材の仕入れ状況によって、メニューが変更になる場合がございます。 |

| buffet料金        |       | ランチ    | ディナー   |
|-----------------|-------|--------|--------|
| 大人              | 平日    | ¥3,148 | ¥4,269 |
|                 | 土・日・祝 | ¥4,130 | ¥5,287 |
| シニア<br>(65歳以上)* | 平日    | ¥2,685 | ¥3,343 |
|                 | 土・日・祝 | ¥3,667 | ¥4,361 |
| 子供<br>(4～12歳)   | 平日    | ¥1,718 | ¥2,278 |
|                 | 土・日・祝 | ¥2,208 | ¥2,788 |
| 幼児 (3歳以下)       |       | 無料     |        |

\*身分証明書をご提示いただくことがあります。  
※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。  
※お盆・年末年始のディナーは120分制となります。  
※11月1日(水・祝)～3日(金)は、土・日・祝日料金となります。

※ご予約について：ホームページからのご予約で満席表示の場合はお電話にてご連絡ください。前後の空き時間をご案内いたします。082-262-7111 (代表)