

12月23日(水)～12月25日(金)  
ディナータイム

クリスマススペシャルディナーbuffet

# CHRISTMAS SPECIAL DINNER BUFFET



クリスマス  
の素敵な思い出を、  
特別なお料理で

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風、七面鳥のロースト、冷製ズワイガニなど、3日間だけの特別メニューをご用意してお待ちしております。

## 【メニュー】

- 冷製  
冷製ズワイガニ  
シーフードマリネ  
タコと豆、モッツアレラチーズのサラダ  
小蕪のサラダ ラビオリ仕立て  
牛肉のタリアータ  
クレープサラダ  
エスカベッシュ  
などクリスマス前菜 15種
- 温製  
オニオングラタンスープ  
ローストチキン ベリーソース  
鱈と森のキノコのフォレストィーユ  
ビーフシチュー パイ包み焼き  
もみじ豚バラ肉のペルシヤード  
海老のスパイスフリット  
鯛の香草パン粉焼き  
など



牛フィレ肉のステーキとフォアグラのポワレ ロッシェニ風



七面鳥のロースト  
クランベリーソース



シェフ厳選  
採れたて鮮魚のアクアパッツァ

場所	ロビー階(L) ブッフェレストラン「ブリッジ」
開催日	12月23日(水)～12月25日(金)
時間	17:00～22:00 (2時間制)
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。 ※写真はイメージです。 ※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。

	料金 (税サ込)
大人	¥6,500
*シニア (65歳以上)	¥5,500
子供 (4～12歳)	¥3,250
幼児 (3歳以下)	無料

※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)