



ミッドサマーブッフェ
MIDSUMMER BUFFET

2026年8月12日(水) デイナー ～ 16日(日) ランチ
Dinner on Wednesday, August 12 to Lunch on Sunday, August 16, 2026

【前菜】 APPETIZER

スモークサーモンと野菜のマリネ
Marinated Smoked Salmon and Vegetables

カプレーゼ
Caprese

穴子のエスカベッシュ
Conger Eel Escabeche

鰹の薫焼き 茗荷と葱のソース
Straw-grilled Bonito with Myoga and Green Onion Sauce

プチ田舎風パイ
Petite Country-style Pie

仙台牛タンのグリル
Grilled Sendai Beef Tongue

【スープ・サラダ】 SOUP & SALADS

日替わり冷製ポタージュ
Today's Cold Potage Soup

サラダ各種
Assorted Salads

【パスタ・ライス】 PASTA & RICE

仔牛ラグーソースのトロフィエ
Trofie with Veal Ragout Sauce

イカスミのピラフ
Squid Ink Pilaff

ビーフカレー
Beef Curry

【魚料理・肉料理】 SEAFOOD & MEAT

真鯛の地中海風
Mediterranean-style Red Sea Bream

夏野菜のアヒージョ
Summer Vegetable Ajillo

鱈のカダイフ巻き
Sillago Kadaif Rolls

干し鱈のクロケット “ブランドード”
Dried Cod Croquettes “Brandade”

ポークシチュー
Pork Stew

骨付き仔羊もも肉のロースト オリエンタルライス添え
Roast Bone-in Lamb Leg with Oriental Rice

ローストビーフ
Roast Beef

【チーズ・ブレッド】 CHEESE & BREAD

日替わりブレッド
Today's Bread

チーズ各種
Cheese

【デザート】 DESSERT

アイスクリーム各種
Ice Cream

フレッシュフルーツ各種
Fresh Fruit

ペストリー各種
Pastries

ご案内のメニュー以外にも、さまざまなお料理をご用意しております。

We offer a variety of dishes other than these dishes.

内容等につきましては、変更する場合がございます。
Items may change without any prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.