そら・たべよ
natural buffet

Dinner

ディナービュッフェ

9月1日（水）～10月31日（日）

通常料金	大人（中学生以上）	3，090円（税込）
	子ども（小学生）	1，990円（税込）
	幼児（3歳～未就学児）	800円（税込）
オンシーズン料金	大人（中学生以上）	3，630円（税込）
	子ども（小学生）	2，430円（税込）
	幼児（3歳～未就学児）	800円（税込）

〈オンシーズン料金〉

9/3（金）～5（日），10（金）～12（日），17（金）～20（月），
23（木）～26（日）
10/1（金）～3（日），15（金）～17（日），22（金）～24（日），
29（金）～31（日）
11/2（火）～7（日），12（金）～14（日），19（金）～22（月），
26（金）～28（日）

※レース・イベント等により料金が変更になる場合があります。

牛肉の四川風煮込み
Sichuan Style Beef Stew
四川風煮牛肉

鴨胸肉ローストのサラダ仕立て
～柿のコンポートドレッシング～
Roasted Duck Salad
～with Persimmon Compote Dressing～
烤鴨胸肉沙拉～糖漬柿子沙拉醬～

秋刀魚と地物秋野菜の
柚子胡椒あんかけ
Saury and Autumn Local Veggies
with Yuzu Pepper Starch Sauce
秋刀魚時令鮮蔬配日式柚子胡椒味蓋澆汁

松茸香る秋の味覚蒸し
～幻の柑橘“新姫”おろしを添えて～
Steamed Matsutake and Conger Pike
～with grated Radish with Nihime Tangerine～
秋味之土鍋蒸松茸～配柑橘”新姫“蘿蔔泥～

旬野菜とサーモンのクリームソース
Seasonal Vegiees and Salmon
with Cream Sauce
香煎三文魚配時令鮮蔬與奶油醬

秋茄子のXO醤ソース
Autumn Eggplant with XO Sauce
XO醬燒茄子

秋のスイーツ

梨とキャラメルのケーキ
Pear and Caramel Cake
雪梨焦糖蛋糕

カシスと黄栗あんの
ショートケーキ
Short Cake with Blackcurrant and Chestnuts
黑醋栗板栗蛋糕

ケーク・アップルコブラー
Apple Cobbler
蘋果派

秋のブランマンジェ
Blanc Mange with Autumn fruits of Kyoho Grape
秋味之巨峰牛奶凍

※写真はすべてイメージです。