



Dinner

ディナービュッフェ

12月26日(日)~1月9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〉

12/26(日)~31(金)
1/1(土)~4(火)、1/7(金)~9(日)
※レース・イベント等により料金が変わる場合があります。

シェフおすすめ



鰹出汁が効いた鶏トマト鍋
鰹魚・鶏・高菜・内西・和神鍋
Tomato Chicken Hotpot with Bonito Soup Stock



上海蟹味噌鍋
上海炒蟹味噌鍋
Shanghai Crab Miso Hotpot



豚肉と根菜のクリームシチュー
奶油味豚肉根菜
Pork and Root Veggies Cream Stew

濃厚チョコレートフェア



オレンジ香るチョコレートのプリン
橙子味巧克力布丁
Orange Flavored Chocolate Pudding



パリパリチョコレートのショートケーキ
脆皮巧克力小蛋糕
Crisp Chocolate Shortcake

※写真はすべてイメージです。



旬野菜と魚介のオープン焼きマルセイユ風
法國馬賽市風味海鮮焗烤
Marseille style Open Grilled
Seasonal Veggies and Seafood



牛肉と彩り野菜の四川炒め
川味彩菜炒牛肉
Stir-Fried Sichuan Beef and Colorful Veggies



尾鷲の寒鯛と冬大根の生姜あんかけ
尾鷲産鯛魚刺身配生薑醬汁
Owase Amberjack and Winter Radish
with Ginger Starch Sauce



マシュマロと木の実のをせた
スモア風ブラウニー
美式藍果棉花糖味布朗尼
Marshmallow and Nuts Flavored S'mores Browie



チョコがけバトンフィナンシェ
巧克力寶南糖
Chocolate Flavored Stick Financier