



# 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  
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・肉・西紅柿鍋  
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

菓子練巧克力布丁  
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



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 Oven 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

美式藍果糖花糖味布朗尼  
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

※写真はすべてイメージです。