



# Dinner Buffet

Christmas Dinner Buffet

2026年12月11日(金)～12月25日(金)

## SIGNATURE

- ・鴨のロースト  
オレンジソースフルーツコンポート添え
- ・チキンロースト ローズマリー風味
- ・鯛の塩釜焼き 柚子ソース添え
- ・牛肉のステーキ
- ・ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- ・醤油麹でマリネしたローストビーフ
- ・大きなチーズで絡めるパスタ
- ①カチョエペベ
- ②国産牛のボロネーゼ
- ・ボイルガニ
- ・広島産ボイル牡蠣
- ・和栗の生絞りモンブラン

## WESTERN

- ・ビーフときのこの煮込み
- ・フレッシュポークチョリソーと茸のガーリック風味
- ・広島産牡蠣と鶏そぼろのドリア
- ・スープ デュバリー
- ・ライスコロケ
- ・野菜のオープン焼き
- ・イカと野菜のチヂミ
- ・海老入りパッタイ
- ・フライドポテト
- ・チキンピタパンサンド
- ・スモークサーモン オレンジヴィネグレット風味
- ・モッツアレラチーズとドラゴンフルーツのカプレーゼ
- ・チーズプレート
- ・人参のムース 大地見立て
- ・トマトとクスクスのサラダ
- ・ニシンの香草ガーリックマリネ

## JAPANESE MENU

- ・あんこう鍋
- ・牡蠣ときのこの炊き込みご飯
- ・浅利または蟹の味噌汁
- ・冷麺
- ・広島産牡蠣フライ
- ・天婦羅3種
- ・彩りミニちらし寿司
- ・和惣菜 各種

## SALAD

- ・メランジェサラダ
- ・トマト
- ・五穀と豆のサラダ 他

## DESSERT

- ・ケーキ 各種
- ・アイス 各種
- ・パンケーキ

## CHINESE MENU

- ・広島産牡蠣と野菜のオイスターソース炒め
- ・錦糸焼売
- ・胡麻団子

## DRINK

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ジュース

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客様は事前にお申し出ください。

※当社のアレルゲン情報(特定原材料8品目)は、使用原材料情報(食品表示法)を基にご案内いたします。

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。