

Dinner Buffet

シンフォニー ディナーbuffet

※Date of Event(開催日): 2026/1/4(Sun.)



開放的な寛ぎ空間でお楽しみいただける

ディナーbuffet。

人気のローストビーフや彩り豊かな前菜、

デザートなど充実のメニューで皆様をお迎えいたします。

大人 *Adult* 7,000円

お子様 *Child* 3,500円

※お子様: 4~12歳 / Child: 4~12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

MEET the MEAT BUFFET

ミート ザ ミート ブッフェ
～肉の魅力と、新たな出会い～

【2026/1/9(Fri.) ～ 2026/2/28(Sat.)】

※Exclude(除外日): 1/12(Mon.)

Date of event: Friday, Saturday, Sunday and Public Holiday

17:30 ～ 21:00



ホテル自慢の和牛ローストビーフをはじめ、
ミートローフやコンフィ、チキンカレーなど、多彩な肉料理を心ゆくまでご堪能いただけます。
ポークの香草パン粉焼きはライブ感あふれるカービングでご提供いたします。

大人 *Adult* 8,500円

お子様 *Child* 4,000円

※お子様: 4～12歳 / Child: 4～12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Chef's recommended dessert menu



いちごと抹茶のデザートフェア

【2026/1/9(Fri.) ~ 2026/2/28(Sat.)】



① いちごと抹茶のパフェ

Strawberry and Matcha parfait

2,800円

② いちごと抹茶のタルト

Strawberry and Matcha tart

2,500円

③ いちごのクレームブリュレ

Strawberry Crème Brûlée : scorched custard cream

2,500円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



Casual French dinner

カジュアルフレンチディナー

9,000円



アミューズ3種

Chef's seasonal appetizers plate

サラダメランジェ

Salad mélange

メインディッシュ

下記より1品お選びください。

Please select one item from main dish

- ・ハンバーグステーキ マッシュルームソース
Hamburger steak, mushroom sauce
- ・ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース
Beef sirloin steak, roasted garlic sauce
- ・ビーフ ヒレステーキ マデラソース
Beef tenderloin steak, madeira wine sauce

ビーフ ヒレステーキのロッシ ニはプラス1,000円でご用意いたします。
Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000

シェフおすすめデザート

Chef's suggestion dessert

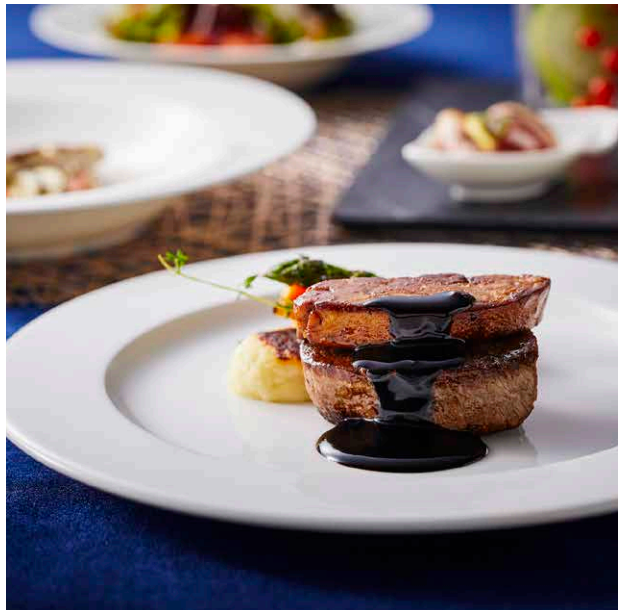
コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Rossini dinner

ビーフヒレステーキの ロッシ ニ デイナー

14,000円



アミューズ4種

Chef's seasonal appetizers plate

サラダメランジェ

Salad mélange

イトヨリダイのポワレ

アオサ海苔の白ワインソース

*Pan-fried threadfin snapper,
green laver seaweed white wine sauce*

ビーフヒレステーキのロッシ ニ トリュフソース

*Beef tenderloin steak and foie gras,
black truffle sauce*

シェフおすすめデザート

Chef's suggestion dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。 / 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Hors d'oeuvre & Salad Bar

オードブル & サラダバー

月曜日～木曜日(祝日を除く) 限定 17:30 ~ 21:00

Monday to Thursday only, excluding public holidays.

3,300円

Power salad パワーサラダ



野菜、フルーツ、たんぱく質食材、トッピングを組み合わせたパワーサラダ。

ひと皿で食物繊維、ビタミン、ミネラル、たんぱく質等、栄養バランスの良い「食事になるサラダ」として
お好みでお楽しみいただけます。



- サラダ 9種 *Salad* × 9
- コールドミート 3種 *Cold meat* × 3
- チーズ 3種 *Assorted Cheese* × 3
- フルーツ 4種 *Assorted fruits* × 4
- トッピング 9種 *Topping* × 9

- ドレッシング 4種 *Dressing* × 4
- ビネガー *Vinegar*
- オイル *Oil*

Hors d'oeuvre オードブル

冷製 2種 *Cold hors d'oeuvres* × 2

温製 1種 *Hot hors d'oeuvres* × 1

Soup スープ

おすすめスープ *Recommended soup*

Drink ドリンク

ドリンクバー *Drink bar*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Share menu

シェアメニュー



ローストチキン 一羽	2.5kg	4,000 円
<i>Roasted chicken</i>		2~4名様

骨付きロースポーク	350g	4,200 円
<i>Roasted pork on the bone</i>		2~4名様

骨付きポークスペアリブ	1.2kg	6,500 円
<i>Pork spare ribs on the bone</i>		2~4名様

ビーフ リブロースのグリル		
グレービーとマスタード	1ポンド (450g)	9,500 円
<i>Grilled beef spencer roll, gravy & mustard</i>		2~4名様

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 *Weekday only* 〉

3,900円



※写真はイメージです。

まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ	1,500円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter (Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles)</i>	ハーフ 1,800円
パテ ド カンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	2,300円
<i>Country-Style Pate (Salad, Grissini, and Pickles)</i>	

Salad サラダ

サラダメランジェ	1,800円
<i>Salad Melange</i>	
コンビネーションサラダ	1,800円
<i>Combination Salad</i> (Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)	
シーザーサラダ	2,200円
<i>Caesar salad</i> (Chicken, romaine lettuce, parmesano, Bacon, Crouton)	

Soup スープ

野菜のクリームスープ	1,200円
<i>Vegetable cream soup</i>	
スープ・オウ・ピストウ	1,400円
<i>Soup au Pistou</i>	

Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	
<i>Assorted cheese,</i>	3,300円
<i>dried fruits</i>	ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。 / 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Main dish メインディッシュ

ハンバーグステーキ マッシュルームソース	3,600円
<i>Hamburger steak, mushroom sauce</i>	ハーフ 2,300円
ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース	4,700円
<i>Beef sirloin steak, roasted garlic sauce</i>	ハーフ 2,800円
ビーフ ヒレステーキ マデラソース	5,300円
<i>Beef tenderloin steak, madeira wine sauce</i>	ハーフ 3,200円
ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース	6,500円
<i>Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce</i>	
エスカリヴァダ ロメスコソース(野菜ロースト)	2,800円
<i>Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco</i>	
オマール海老と帆立貝のグラタン	4,100円
<i>Gratin of Canadian lobster and scallops</i>	ハーフ 2,400円
クスクス・ロワイヤル(仔羊肉、チキン、 Chorizo、野菜、仔羊肉煮込み)	4,300円
<i>Couscous royal (lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb)</i>	
シーフード “ブレゼ & ロースト”	4,300円
<i>Braisé & Roast seafoods, buttered mussel bouillon</i>	ハーフ 2,500円
骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のクレービー	4,700円
<i>Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy</i>	ハーフ 2,800円
ブイヤベース	5,300円
<i>Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon</i>	
国産牛肉の赤ワイン煮込み	5,300円
<i>Stewed Japanese beef rib, red wine sauce</i>	ハーフ 3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。 / 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

À la carte アラカルト

ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham & veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce & potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円

スパゲッティ スキレット仕立て 目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ <i>Spaghetti Skillet Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese</i>	2,800円
スパゲッティ ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ <i>Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano</i>	3,200円
スパゲッティ ペスカトーレ <i>Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels, parmigiano, tomato sauce</i>	3,200円
スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース <i>Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce</i>	3,200円

ピッツァ マルゲリータ <i>Pizza "Margherita"</i>	2,800円
ピッツァ クワトロフォルマッジ <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	2,800円

ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak</i>	3,200円
シーフードピラフ <i>Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels</i>	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



抹茶のタルトショコラ
ミルクアイスクリーム添え 2,000円
Green tea chocolate tarte with milk ice cream



バイクドチーズケーキに
クレームダンジュを乗せて 2,000円
Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"



クレームブリュレ 1,800円
Crème Brûlée : scorched custard cream

アイスクリーム&シャーベット

6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

1,800円

A selection of ice cream & sherbet

3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



モンブラン

2,000円

Mont blanc



パナコッタと赤いフルーツのコンポート

2,000円

Panna cotta, fruit compote



シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームで

アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)

Ice cream sandwich

Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)

2,000円

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) *Various cakes*

750円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits*

2,900円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.