

All Day Dining
Chef's Terrace

ローストビーフを味わう
ゴールデンウィーク
ランチbuffet

2026/ 5/ 2(土)～2026/ 5/ 6(水)

※90分制

大人：5,200円 (会員価格 4,940円)

小学生：2,500円 (会員価格 2,375円)

未就学：1,100円 (会員価格 1,045円)

3歳以下：無料



FOOD MENU



HOT ITEM



【LIVE KITCHEN】

◆ローストビーフ

グレイビーソース／山わさび

仙台味噌ソース／赤紫蘇風味の和風ソース

【BUFFET STATION】

◆赤魚のロースト ラタトゥイユ添え

◆国産肉のミートボール

◆仙台味噌牛たんカレー オニオンフライ添え

◆エビフライドッグ

◆じゃじゃ麺風焼きスパゲッティ

◆エビとブロッコリーのアヒージョ

◆かぼちゃのポタージュスープ

◆ピザ ◆パン ◆ライス



DELI & SALAD BAR

- ◆魚の冷製白ワイン蒸し 野菜とりんごのサラダ添え
- ◆サラダチキン キウイフルーツとオリーブのソース
- ◆タイ風 平春雨サラダ
- ◆宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』とインカのみぎめ ブロッコリーのサラダ
- ◆スモークサーモントラウト入り
レモン風味のパスタサラダ
- ◆人参のムース キャラウェイ風味のクリーム添え

etc.

DESSERTS

- ◆ピスタチオとヘーゼルナッツのムース
- ◆抹茶のブラウニー ◆メロンのタルト
- ◆チョコレートロールケーキ ◆苺プリン
- ◆バタフライピーティのジュレ ◆バニラアイス
- ◆おすすめデザート ◆シャーベット
- ◆クレープ
ホイップクリーム/ ずんだ餡/ 抹茶クランチ/ 苺
ドライクランベリー/ 苺ソース/ はちみつ/
パウダーシュガー/ 紫いもパウダー



※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。
※お米は国産米を使用しています。※ブッフェは最長 90 分制とさせていただきます。尚、13:30 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。