

BUONO! ITALIAN

LUNCH & DINNER BUFFET

LUNCH RESERVE

DINNER RESERVE

LIVE KITCHEN SPECIALS

【ランチ | LUNCH】

サーロインのローストビーフ
(和風ソース・グレービーソース・バーベキューソース)
Roasted Sirloin Beef
(Japanese-style sauce, Gravy sauce, Barbecue sauce)

ティラミス
Tiramisu

【ディナー | DINNER】

国産牛のローストビーフ
(和風ソース・グレービーソース・バーベキューソース)
Roasted Sirloin Beef
(Japanese-style sauce, Gravy sauce, Barbecue sauce)

生ハムのカッティングサービス
Prosciutto Carving Service
窯焼ききまぐれピッツァ
Wood-fired Chef's Special Pizza

HOT DISHES

若鶏とハーブの狩人風
Hunter-style Chicken with Herbs
ハーブマリネのローストポーク グリンピースとベーコン添え
Herb-Marinated Roast Pork with Green Peas and Bacon
トスカーナ風魚介類のトマト煮込み
Tuscan-style Seafood Tomato Stew
ボローニア風ミートソースの焼きリゾット
Bolognese-style Baked Risotto
ナポリ風ゼッポリーニ
Neapolitan-style Zeppoline
本日のシェフの日替わりパスタ(シラスとキャベツの
ペペロンチーノ、ブッタネスカ、ゴルゴンゾーラのクリーム)
Today's Chef's Pasta (Shirasu and Cabbage Peperoncino,
Puttanesca, Gorgonzola Cream)
豚肉のコトレッタ 茄子とチーズのオープン焼き
Pork Cotoletta with Baked Eggplant and Cheese
サーモンの香草パン粉焼き ケッカソース
Herb-Crusted Salmon with Checca Sauce
季節野菜のロースト
Roasted Seasonal Vegetables
ベーコンとポテトのコンソメスープ
Bacon and Potato Consommé Soup
季節野菜のミネストローネ
Seasonal Vegetable Minestrone
ホテル特製バターチキンカレー
Hotel's Signature Butter Chicken Curry

APPETIZERS

グラナパダーノでつくるシーザーサラダ
Caesar Salad with Grana Padano
カラフルトマトのカプレーゼ
Caprese Salad
カラフトシシャモのカルピオーネ
Marinated Capelin (Carpione Style)
サラミと季節のピクルス
Salami and Seasonal Pickles
スモークサーモン 彩りオリーブ
Smoked Salmon with Olives
ツナとトマトのパンツァネッラ (トスカーナ風パンのサラダ)
Tuscan-style Bread Salad with Tuna and Tomatoes (Panzanella)

DESSERTS

カッサータ
Cassata
リコッタチーズケーキ
Ricotta Cheesecake
レモンタルト
Lemon Tart
トルタカプレーゼ
Torta Caprese
ビスコッティ
Biscotti
プロフィットロール
Profiteroles
バーチ・ディ・ダーマ
Baci di Dama
ズッパイングレーゼ
Zuppa Inglese
パンナコッタ
Panna Cotta
カタラーナ
Crema Catalana
マCHEDニア
Macedonia (Italian Fruit Salad)
ブラッドオレンジゼリー
Blood Orange Jelly