

Dinner Buffet

～日本美食の旅路 福岡の春～

2026年4月13(月)～5月31日(日)

SIGNATURE MENU

- 九州醤油と糀でマリネしたローストビーフ
- 国産牛の鉄板焼き
- ポイルガニ
- ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- 大きなチーズで絡めるパスタ
チーズと黒胡椒のシンプルなパスタ
- さくらビーフのミートソースパスタ
- 抹茶の生絞りモンブラン

【平日限定】

- 国産牛と白インゲンの煮込み

【土休日限定】

- 国産牛のパイ包み焼き 赤ワインソース

WESTERN MENU

- はかた地どりのソテー ジンジャーソース
- シーフードペンネグラタン 明太子ソース
- ソーセージときのこのピザ
- 野菜のオープン焼き
- フライドポテト
- 海老とピンクのポテトムースカクテル
- 人参のフォンダン コンソメジュレがけ
- きのこのキッシュ
- スモークサーモンのサラダ
- 九州産ブリのカルパッチョ
- サラミスライス

【平日限定】

- 海老ときのこのガーリックソテー

【土休日限定】

- サーモンと海老のガーリックソテー

JAPANESE MENU

- 糸島豚の角煮 九州醤油煮込み
- はかた地どりの唐揚げ
- 鯛の蒸し物 豆苗添え
- もつ鍋
- かしわめし
- 天婦羅3種
- ミニ海鮮丼
- 稲庭風うどん
- 味噌汁
- 和惣菜

CHINESE MENU

- 海老と豆苗炒め
- 明太子入り炒飯
- ひとくち餃子
- 海老春巻き
- 胡麻団子

SALAD

- メランジェサラダ
- トマト 他

BREAD

- パン各種

DESSERT MENU

- 八女抹茶ロールケーキ
- ケーキ各種
- アイス各種

DRINK MENU

- コーヒー
- 紅茶
- 烏龍茶 他

※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さまは事前にお申し出ください。

※当社のアレルギー情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（景品表示法）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。