

お盆限定ディナー

ネオ・ビストロ・ビュッフェ

※ソフトドリンクバー込み

※120分制

Recommend

シェフのおすすめメニュー

おすすめメニュー



夏色スイーツ各種



鉄板フォアグラ丼
～クラシックスタイル～



魚介のブイヤベース ルイコ添え

Demonstration

実演メニュー



伝統のローストビーフ
選べるソースとトッピングで自由にアレンジ



イタリア産チーズの生パスタ
干し海老とアスパラガスのアメリカヌ風
レモンとアボカドのクリームソース



石窯で焼き上げたピッツア
フレッシュトマトとパンツェッタのピッツア



Power Salad

カシュカシュセレクト パワーサラダ

「野菜」×「フルーツ」×「たんぱく質」



Point
01

バラエティー豊かな素材を、自由な組み合わせで

Point
02

EXバージンオリーブオイルや各種ドレッシングをご用意

Point
03

ボリュームも満点な「オリジナルサラダ」

Cold cuisine

冷製料理

- ・白身魚とオリーブのカルピオーネ
- ・オクラとカポナータのタルタル
- ・トマトコロッケのピンチョス
- ・炙り鮭のカップ寿司
- ・ローストポークと夏の野菜のオープンサンド

Hot cuisine

温製料理

- ・鯛の香草パン粉焼 アラビアータ
- ・夏の野菜とコンキリエのグラタン
- ・スペアリブ&ジャークチキン

Soup / Curry

スープ / カレー

- ・鶏とオクラのスープ
- ・牛筋ブラックカレー（オムカレースタイル）
スクランブルエッグ
- ・ライス & バターライス
辛味オイル

Bread

パン類

- ・クロワッサン
- ・バケット
- ・チョコデニッシュ
- ・ロールパン

Sweets

スイーツ



夏色スイーツ

- ・グリーンショート
- ・カシスオレンジムース
- ・レモントルト
- ・レッドフルーツ寒天ゼリー
- ・黄色いフルーツタルト
- ・チョコミントムース

など

Drink

ドリンクメニュー

- 生ビール 1,000円
- ノンアルコールビール 900円
- グラスワイン 700円
- ボトルワイン 3,500円～
- スパークリングワイン（グラス）1,000円
- グラスシャンパン 1,600円
- フリージングハイボール 700円
- カクテル各種 850円～
- ジュース各種 700円～

フリードリンクプラン 2,500円 ※90分制

ビール・ハイボール・ワイン（赤・白）
カクテル・ソフトドリンクバー

ワインビュッフェ 2,000円 ※120分制