

「九州・沖縄フェア」レストランメニュー 概要

■期間：2008年11月18日(火)～12月18日(木)

■一般の方のお問い合わせ先：TEL.03-5805-2111(代) または 各レストラン(下記ご参照)へ

メニュー	内容	提供時間	税込料金
3F カジュアルダイニング「ピアビュー」 TEL.03-5805-2277			
郷土自慢の 味めぐり	沖縄県産 海ぶどうとシーフードのマリネ、佐賀県産 みつせ鶏のバンバンジーサラダ☆、沖縄産 ゴーヤとミミガーのスミノマリネ☆、宮崎県産 日向夏酢大根と薩摩芋のマリネ、宮崎県ハーブ牛のカルパッチョ 冬野菜添え★、大分県産久住高原産ハモン・デ・クジュウのサラダ仕立て★、博多名物 具たくさんモツ鍋汁、冷たいかぼちゃスープ、宮崎名物 チキン南蛮甘酢タルタルソース添え☆、大分名物 とりの天婦羅「とり天」ピリ辛醤油マヨネーズ★、鹿児島県産久住高原黒豚の厚熱ジャンボ豚カツ、福岡県産明太子とシーフードのクリームパスタ、九州産直野菜のバーニャカウダ、佐賀県産地鶏の五目炊き込みご飯☆、沖縄風炊き込みご飯★、九州名物骨付き豚バラ肉の麦味噌煮込み、熊本県産直野菜とハーブ牛のスペシャルカレー、九州名物 さつま揚げとシーフードのおでん仕立て、鹿児島県産安納芋と薩摩芋の大学いもスタイル、九州とんこつラーメン☆、三枚肉の角煮鉄板焼きステーキ★、ローストビーフ、アップルマンゴーババロア、日向夏ゼリー 等約40種類をご提供 ☆はランチのみ、★はディナーのみのご提供	ランチbuffet 11:30～14:30 土・日・祝日 90分制	サービス料込 大人：2,625円 子供：1,050円
		ディナーbuffet 17:00～22:00 混雑状況により 時間制限有	サービス料込 大人：3,465円 子供：1,050円
3F プラッスリー「ララチャイナ」 TEL.03-5805-2233			
中国料理 & 九州・沖縄 buffet	黒豚肩肉の八時間煮込み、特製ララチャイナ式 もつ鍋、“にんじんシリシリ”“青パパイヤと豚肉の炒め”、長崎血うどん、本日の揚げ物とゴーヤの天婦羅とキビナゴの唐揚げ、“明太子チャーハン”“高菜チャーハン”、チキン南蛮 霧島らっきょ入りタルタルソース、佐賀牛もも肉入り焼き肉丼☆、宮崎県産鶏もも炙り焼きとフカヒレの煮込み★※、九州産ブリの中華式お刺身サラダ★、ミミガーサラダ 奄美大島産さとうきび酢ソース★、ララチャイナ式黒豚のしゃぶしゃぶ★、佐賀牛もも肉のステーキ丼★、“ラフター”沖縄風豚の角煮★、焼き餃子“鍋貼餃子”、北京ダック、蒸しズワイ蟹の大漁盛り 葱油ソース添え、フカヒレスープヌードル、フカヒレ入りあんかけ あつあつおこげ、赤海老の花彫り紹興酒漬、海老のチリソース、本日のお薦め点心、本場四川式“麻婆豆腐”、中華おやき“煎小包子”、杏仁豆腐、胡麻ダンゴ、マンゴープリン、日替わりお薦めケーキ盛り合わせ、アイスクリーム 等約40種類をご提供 ☆はランチのみ、★はディナーのみのご提供 ※は大人料金のお客様のみ、お一人様一皿のご提供	ランチbuffet 11:30～15:00 土・日・祝日 90分制	サービス料込 大人：2,625円 子供：1,050円
		ディナーbuffet 17:00～21:30 混雑状況により 時間制限有	サービス料込 大人：3,465円 子供：1,050円

ダイニング「ドゥ ミル」 ツールド フランス ～仏蘭西 美食めぐりの旅～ 概要

■期間：2008年11月6日(木)～12月9日(火)

■一般の方のお問い合わせ先：TEL.03-5805-2288 へ

メニュー	内容	提供時間	税込料金
6F ダイニング「ドゥ ミル」 TEL.03-5805-2288			
今しか味わえない ジビエを楽しむ ランチコース	オーベルニュ、ブルゴーニュ地方料理 ・食前のお楽しみ ・山鳩のパルマンティエ仕立て サラダ添え ・ドゥミル特製 究極のダブルコンソメ ・フランス産青首(真鴨)のロースト 蜂蜜ソース 有機根菜のグランメール添え または ・蝦夷鹿骨付き背肉のロースト リンゴのパイ包み焼き添え 山葡萄のソース ・山栗のスフレグラス エスプレッソソース ・コーヒー、紅茶 または ハーブティー ・小菓子	ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)	6,300円
今しか味わえない ジビエを楽しむ ディナーコース	オーベルニュ、ブルゴーニュ地方料理 ・食前のお楽しみ ・山鳩のパルマンティエ仕立て サラダ添え ・雄雉とフォアグラのラヴィオリ トリュフのカプチーノ ・丹波産猪と丹波の栗のパイ包み焼き ・フランス産青首(真鴨)のロースト 蜂蜜ソース 有機根菜のグランメール添え または ・蝦夷鹿骨付き背肉のロースト リンゴのパイ包み焼き添え 山葡萄のソース ・フランス産フレッシュチーズ ワゴンサービス ・温かい栗のスフレ ヴァニラアイスクリーム添え ・コーヒー、紅茶 または ハーブティー ・小菓子	ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)	12,600円

※料金はすべて消費税込。特別表示のない限り、別途サービス料10%が加算されます