

アイリス愛知 レストラン「サザンクロス」

グランド デザートビュッフェ Xmas バイキング

じっくりと丁寧に焼き上げたローストビーフと
クリスマスを彩る華やかな料理のビュッフェ

クリスマスの定番ケーキ、ブッシュド・ノエルをはじめ、
パティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるデザートが食べ放題！

【90分制】

大人 **¥3,600**

お子様 **¥1,000**

(小学生以下)

ご予約制となります。前日までにご予約ください。
3才以下の幼児は、無料となります。

12月21日(木) 17:30~
 22日(金) 17:30~
 23日(祝) 17:00~18:30[1部]
 19:00~20:30[2部]
 24日(日) 17:00~18:30[1部]
 19:00~20:30[2部]

23日、24日は2部制となっております。(入替制)



冷製料理

鮮魚のカルパッチョ
 オレンジとグレープフルーツ風味
 クリスマスプレート
 (ピンチョス、カナッペ、サンドウィッチ)
 松阪ハムの飾り盛り
 クランベリー風味
 聖夜の前菜 ターキーパストラミ
 赤魚のエスカベッシュ

フルーツ

オレンジ 葡萄 イチゴ
 フルーツパンチ

ドリンク

コーヒー ウォーロン茶
 オレンジジュース

コーナー料理 ローストビーフ

温製料理

海の幸の包み焼き
 帆立貝のベーコン巻き
 冬野菜を添えて
 サーモンとポロネグの
 クリーム煮グラタン
 ポテトフライ
 骨付きハンバーグ
 スパイシーローストチキン
 ツーセージポトフに
 粒マスタード添え
 スパイス風味のチキンの唐揚げ
 木の子どろココラのピザ
 本日のお薦めパスタ
 香り豊かなスパイスカレー

デザート

チョコレートファウンテン
 (マシュマロ、苺、バナナ)
 ブッシュド・ノエル
 ガトーショコラ
 タルトタタン
 苺のショートケーキ
 ガトーフロマージュ
 フランボワーズのムース
 ティラミ
 オペラ(フランス、パリにある
 オペラ座にちなんで
 作られたチョコレート
 ケーキ)
 クルミドライフルーツの
 バウンドケーキ
 ・トライフル
 (イギリスの伝統的なデザート)
 モンパルメのタルト
 栗のケーキ
 ブルーベリーのタルト
 ショコラ・オ・ショコラ
 プライムのムースにマンゴー
 パッションソース
 ・レモンと蜂蜜の
 ヨーグルトムース
 アブルロットのジュレ
 かぼちゃのプリン
 黒胡麻のプリン
 シャンパンゼリー

フリードリンク【90分制限】

お一人様1,000円

(ご利用の場合はグループ全員)

生ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(麦・芋)

食材の都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。



アイリス愛知

お問い合わせは
052-223-3751

駐車場ございます。
ご利用のお客様は、3時間まで無料となります。

〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10 地下鉄「丸の内駅 番 番出口」「市役所駅 番出口」より徒歩8分