

～春の訪れを感じる素材の旨味料理～

郷土の味覚 九州の食材を使った 料理バイキング

3 / 7(水)

8(木)

9(金)

【17:30～21:00(L.O20:30)】

3日間限定!

自然の恵みをいっぱいを受けた旬の食材を使用した
バラエティー豊かなメニューの数々が食べ放題!

料理バイキング
& フリードリンク

男性 3,900円(税込)

女性 3,500円(税込)

【120分制 2名様より要予約】

- コーナー料理 -

九州地鶏のゴロ焼き 柚子胡椒で



写真はイメージです

- 健康彩食料理 -

- ・熊本産特選桜肉のカルパッチョ
- ・シチリア産アルベルトオリーブオイルで
- ・熊本産完熟冷やしトマトの粒マスタードドレッシングで
- ・宮崎日向夏に本日入荷した鮮魚のカルパッチョ
- ・福岡名産がめ煮



- 栄養のバランスを考えたお料理 -

- ・さつま揚げ焼き
- ・熊本産からしレンコンのベニエ
- ・白身魚のボワレ タブナード風味
- ・長崎名物 皿うどん
- ・豚肉の柔らか煮と鹿児島名物あくまき(チマキ)
- ・クリスマスビーな若鶏とポテトのから揚げスパイス風味

- ビタミン、ミネラル、
食物繊維のお野菜料理 -

- ・熊本野菜のサラダ仕立てに生ハムとバルミジャーノ
- ・マグロのバルマンティエ
- ・醤油入りオリーブオイルのソースを添えて
- ・蛸とセロリともずくのバルサミコ風味ハーブと共に
- ・チョップサーモンと長崎産新玉葱のサラダ
- ・フランス グランド塩を使った野菜たっぷりスープ(ガーリックトースト)

- デザート -

- ・長崎カステラ
- ・プリン
- ・青りんごのゼリー

- 本日のパスタ -

- ・やわらかキャベツと明太子のパスタ

- 季節のフルーツ -

- コーヒー -

フリードリンク MENU

生ビール、焼酎(麦・芋)、
ワイン(赤・白)、
ウーロン茶、オレンジジュース

食材の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

アイリス愛知 1階レストラン
サザンクロス



アイリス愛知

お問い合わせは TEL 052-223-3751