

Spring Buffet 2023/3/23(Thu)~24(Fri)

Seasonal taste Buffet in full spring

～ 旬の味覚 春爛漫バイキング(120min) ～

フリードリンク(90分)付き 4,500円(税込)

【バイキングメニュー】

＊冷製料理

- ・生ハムと菜の花の生姜和え
- ・湯葉とぜんまいの煮物
- ・桜香る長ねぎのマリネイタリア風
- ・水菜の黒胡麻和え
- ・ブロッコリーと壬生菜のピーナッツ和え
- ・茹でじゃが芋の黒胡椒風味のバターソテー
- ・スモークサーモンと春野菜の塩昆布サラダ
- ・春キャベツと油揚げの煮びたし
- ・蒸し鶏と胡瓜のわさび酢

＊温製料理

- ・鯖と筍の木の芽焼き
- ・太刀魚の塩焼き芽株ソース
- ・鶏の唐揚げみぞれあんかけ
- ・豚肉と春野菜のクリームシチュー
- ・帆立貝と白身魚のムニエル
- ・カジキマグロの粒マスタード入り
マヨネーズ焼き
- ・桜の葉で香りをつけた
鶏胸肉のソテー
- ・豚ロース肉のステーキ
竹の子のリゾットを添えて
- ・春キャベツとベーコンのトマトパスタ
- ・春野菜たっぷりのスパイスカレー

＊デザート

- ・桜のケーキ
- ・抹茶と黒豆のパウンドケーキ
- ・レアチーズケーキ
- ・フレジェ・イチゴをサンドしたケーキ
- ・ティフィン・紅茶のムース
- ・蜂蜜レモンゼリー
- ・あんみつ
- ・ブチシュー
- ・プリン

★食べ放題メインディッシュ★
春鴨胸肉のロースト
赤キャベツの赤ワイン煮

《フリードリンクメニュー》

- ・生ビール(スーパードライ)
- ・レモンサワー
- ・ハイボール
- ・グラスワイン(赤・白)
- ・オレンジジュース、烏龍茶
- ・コーヒー

サザン・クロス
SOUTHERN CROSS

営業時間 17:30~21:00

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL: 052-223-3751

〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10