



# RESTAURANT & SKY BAR

## BUFFET PLAN SAMPLE

FOOD - DESSERT - DRINK | ¥7,700

### FOOD

ロメインサラダ味噌ドレッシング

#### **BABY ROMAINE LETTUCE SALAD**

White miso dressing, radish, tomato and grated parmesan

チキンのスパイスソテー マッサマンピーナッツソース

#### **CHICKEN AND VEGETABLES TOSSED IN MASSAMAN PEANUT SAUCE**

Served with Lettuce leaves

スパイシートマトのアジアンミートボール“ルークチン”

#### **SEASIAN MEATBALLS**

Spicy tomato souce “Thai fried minced ball”

~マカオ風~ 魚介のパエリア

#### **“MACAU STYLE” SEAFOOD PAELLA**

Prawn, clams, lap cheong, snapper

フライドポテト ガーリックとローズマリーの香り

#### **FRENCH FRIES WITH GARLIC AND ROSEMARY**

### DESSERT

チョコレートタルト

#### **CHOCOLATE CRUNCH TART**

マカロンセレクション

#### **SELECTION OF MACARONS**

ピスタチオクリームシュー

#### **PISTACHIO CHOUX AU CRAQUELIN**

### DRINK

ビール

#### **BEER**

WINE

赤ワイン/白ワイン

#### **RED WINE / WHITE WINE**

WHISKY

ソーダ/水/ロック

#### **SODA / WATER / ROCK**

COCKTAIL

カシス/カンパリ/ジン/ウォッカ

#### **CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA**

SOFT DRINK

オレンジ/グレープフルーツ/コーラ/ジンジャーエール/烏龍茶

#### **ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA**



# RESTAURANT & SKY BAR

## BUFFET PLAN SAMPLE

FOOD - DESSERT - DRINK | ¥9,500

### FINGER FOOD

コリアンチキンフライ  
**KOREAN FRIED CHICKEN**  
北海道産ホタテのセヴィーチェ  
**SCALLOP CEVICHE**

### BUFFET

ロメインサラダ味噌ドレッシング  
**BABY ROMAINE LETTUCE SALAD**  
White miso dressing, radish, tomato and grated parmesan  
チキンのスパイスソテー マッサマンピーナッツソース  
**CHICKEN AND VEGETABLES TOSSED IN MASSAMAN PEANUT SAUCE**  
Served with Lettuce leaves  
ベーコンとひよこ豆のトマトマサラ煮込み ショートパスタ  
**BEACON AND CHICKPEAS, TOMATO MASALA SAUCE**  
Today's short pasta  
~マカオ風~ 魚介のパエリア  
**"MACAU STYLE" SEAFOOD PAELLA**  
Prawn, clams, lap cheong, snapper  
フライドポテト ガーリックとローズマリーの香り  
**FRENCH FRIES WITH GARLIC AND ROSEMARY**  
カジキのハーブカレー焼き ココナッツピューレ  
**GRILLED SWORDFISH WITH HERB CURRY, COCONUT PUREE**  
黒豚のチャイニーズBBQソース ネギジンジャー  
**BLACK PORK CHINESE BBQ SAUCE WITH GREEN ONION AND GINGER**

### DESSERT

チョコレートタルト  
**CHOCOLATE CRUNCH TART**  
マカロンセレクション  
**SELECTION OF MACARONS**  
ピスタチオクリームシュー  
**PISTACHIO CHOUX AU CRAQUELIN**

### DRINK

ビール  
**BEER**  
**WINE**  
赤ワイン / 白ワイン  
**RED WINE / WHITE WINE**  
**WHISKY**  
ソーダ / 水 / ロック  
**SODA / WATER / ROCK**  
**COCKTAIL**  
カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ  
**CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA**  
**SOFT DRINK**  
オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶  
**ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA**



# RESTAURANT & SKY BAR

## BUFFET PLAN SAMPLE

FOOD - DESSERT - DRINK | ¥11,000

### FINGER FOOD

コリアンチキンフライ  
**KOREAN FRIED CHICKEN**  
北海道産ホタテのセヴィーチェ  
**SCALLOP CEVICHE**  
トマトとストラチャテッラ XO醬  
**TOMATO AND STRACCIATELLA WITH XO SAUCE**

### BUFFET

ロメインサラダ味噌ドレッシング  
**BABY ROMAINE LETTUCE SALAD**  
White miso dressing, radish, tomato and grated parmesan  
スモークサーモン ライムコリアンダーソース  
**SMOKED SALMON LIME CORIANDER SAUCE**  
ベーコンとひよこ豆のトマトマサラ煮込み ショートパスタ  
**BEACON AND CHICKPEAS, TOMATO MASALA SAUCE**  
Today's short pasta  
フライドポテト ガーリックとローズマリーの香り  
**FRENCH FRIES WITH GARLIC AND ROSEMARY**  
カジキのハーブカレー焼き ココナッツピューレ  
**GRILLED SWORDFISH WITH HERB CURRY, COCONUT PUREE**  
チキンのスパイスソテー マッサマンピーナッツソース  
**CHICKEN AND VEGETABLES TOSSED IN MASSAMAN PEANUT SAUCE**  
Served with Lettuce leaves  
黒豚のチャイニーズBBQソース ネギジンジャー  
**BLACK PORK CHINESE BBQ SAUCE WITH GREEN ONION AND GINGER**  
マカオ風 チキンと魚介のパエリア  
**"MACAU STYLE" SEAFOOD PAELLA, PRAWN, CLAMS, LAP CHEONG, SNAPPER**

### DESSERT

チョコレートタルト  
**CHOCOLATE CRUNCH TART**  
マカロンセレクション  
**SELECTION OF MACARONS**  
ピスタチオクリームシュー  
**PISTACHIO CHOUX AU CRAQUELIN**

### DRINK

ビール  
**BEER**

**WHISKY**  
ソーダ / 水 / ロック  
**SODA / WATER / ROCK**

**COCKTAIL**  
カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ  
**CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA**

**WINE**  
赤ワイン / 白ワイン  
**RED WINE / WHITE WINE**

**SOFT DRINK**  
オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶  
**ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA**



# RESTAURANT & SKY BAR

## BUFFET PLAN SAMPLE

FOOD - DESSERT - DRINK | ¥12,500

### FINGER FOOD

コリアンチキンフライ  
**KOREAN FRIED CHICKEN**  
北海道産ホタテのセヴィーチェ  
**SCALLOP CEVICHE**  
黒トリュフのライスコロケ  
**TRUFFLE RICE CROQUETTE**

### BUFFET

ロメインサラダ-味噌ドレッシング  
**BABY ROMAINE LETTUCE SALAD**  
White miso dressing, radish, tomato and grated parmesan  
スモークサーモン ライムコリアンダーソース  
**SMOKED SALMON LIME CORIANDER SAUCE**  
チキンのスパイスソテー マッサマンピーナッツソース  
**CHICKEN AND VEGETABLES TOSSED IN MASSAMAN PEANUT SAUCE**  
Served with lettuce leaves  
和牛シャンクのチャイニーズラグー ショートパスタ  
**WAGYU SHANK CHINESE RAGU SHORT PASTA**  
マカオ風 チキンと魚介のパエリア  
**"MACAU STYLE" SEAFOOD PAELLA, PRAWN, CLAMS, LAP CHEONG, SNAPPER**  
フライドポテト ガーリックとローズマリーの香り  
**FRENCH FRIES WITH GARLIC AND ROSEMARY**  
カジキのハーブカレー焼き ココナッツピューレ  
**GRILLED SWORDFISH WITH HERB CURRY COCONUT PUREE**  
黒豚のチャイニーズBBQソース ネギジンジャー  
**BLACK PORK CHINESE BBQ SAUCE GREEN ONION GINGER**  
国産牛ローストビーフ シャリアピンソース  
**DOMESTIC BEEF SIRLOIN SHARIA PIN SAUCE**

### DESSERT

チョコレートタルト  
**CHOCOLATE CRUNCH TART**  
マカロンセレクション  
**SELECTION OF MACARONS**  
ピスタチオクリームシュー  
**PISTACHIO CHOUX AU CRAQUELIN**

### DRINK

ビール  
**BEER**

**WHISKY**  
ソーダ / 水 / ロック  
**SODA / WATER / ROCK**

**COCKTAIL**  
カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ  
**CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA**

**WINE**  
赤ワイン / 白ワイン  
**RED WINE / WHITE WINE**

**SOFT DRINK**  
オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶  
**ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA**



# RESTAURANT & SKY BAR

## BUFFET PLAN SAMPLE

FOOD - DESSERT - DRINK | ¥14,000

### FINGER FOOD

コリアンチキンフライ  
KOREAN FRIED CHICKEN

黒トリュフのライスクロquette  
TRUFFLE RICE CROQUETTE

北海道産ホタテのセヴィーチェ  
SCALLOP CEVICHE

鹿児島県産 黒豚チャーシュー  
BLACK PORK CHAR SIU FROM KAGOSHIMA PREFECTURE

### BUFFET

ロメインサラダ-味噌ドレッシング

**BABY ROMAINE LETTUCE SALAD**

White miso dressing, radish, tomato and grated parmesan

チキンのスパイスソテー マッサマンソース

**CHICKEN AND VEGETABLES TOSSED IN MASSAMAN SAUCE**

Served with lettuce leaves

和牛シャンクのチャイニーズラグー ショートパスタ

**WAGYU SHANK CHINESE RAGU SHORT PASTA**

パルミジャーノリゾット

**PARMIGIANO RISOTTO**

マカオ風 チキンと魚介のパエリア

**"MACAU STYLE" SEAFOOD PAELLA, PRAWN, CLAMS, LAP CHEONG, SNAPPER**

里山牛のロースト シャリアピンソース

**SATOYAMA BEEF ROASTED SHARIA PIN SAUCE**

真鯛のソテー わさびソース

**SAUTÉED SEA BREAM WITH WASABI SAUCE**

季節野菜のスチーム XOソース

**STEAMED SEASONAL VEGETABLES WITH XO SAUCE**

フライドポテト ローズマリーガーリック風味

**FRENCH FRIES ROSEMARY GARLIC FLAVOR**

### DESSERT

チョコレートタルト  
CHOCOLATE CRUNCH TART

チーズケーキ  
CHEESECAKE

マカロンセレクション  
SELECTION OF MACARONS

ピスタチオクリームシュー

**PISTACHIO CHOUX AU CRAQUELIN**

季節のムース

**SEASONAL MOUSSE**

### DRINK

ビール

**BEER**

**WHISKY**

ソーダ / 水 / ロック

**SODA / WATER / ROCK**

**COCKTAIL**

カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ

**CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA**

**WINE**

赤ワイン / 白ワイン

**RED WINE / WHITE WINE**

**SOFT DRINK**

オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶

**ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA**



# RESTAURANT & SKY BAR

## COURSE PLAN SAMPLE

COURSE - DRINK | ¥20,000~

---

### COURSE

---

#### LOW TEMPERATURE COOKED CHICKEN WITH WOLFBERY JAM

チキンの低温調理クコの実ジャム添え

#### HOKKAIDO SCALLOP SAUTE COCONUT LEMONGRASS SAUCE

北海道ホタテのソテー  
ココナッツレモングラスソース

#### RED SEA BREAM FILLET SMOCKED UNDER BANANA LEAF

バナナリーフと共にスモークした真鯛フィレット

#### ANGUS BEEF RUMP STEAK WITH YAM CONFIT

アンガスビーフのランプステーキ山芋のコンフィ添え

#### CÉ LA VI ORIGINAL CHOCOLATE YUZU, ORANGE PATE

CÉ LA VI オリジナルチョコレート柚子、オレンジのパテ

---

### DRINK

---

#### BEER

ビール

#### WINE

#### RED WINE / WHITE WINE

赤ワイン / 白ワイン

#### WHISKY

#### SODA / WATER / ROCK

ソーダ / 水 / ロック

#### COCKTAIL

#### CASSIS / CAMPARI / GIN / VODKA

カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ

#### SOFT DRINK

#### ORANGE / GRAPEFRUIT / COLA / GINGERALE / OOLONGTEA

オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶