

Buffet&Dining ルミエール

平日ディナータイムのみ

※割引対象外

カジュアルコース

プロシュートのシーザーサラダ仕立て / 渡り蟹のトマトクリームパスタ
アトランティックサーモンのロースト / ビーフストロガノフ
ライス or パン / 本日のデザート

¥6,050

国産牛のローストビーフとシーフードのコース

海の幸のコンソメジュレ ポムパイユ / アサリのクラムチャウダースープ
国産牛のローストビーフ レフォールソース
ライス or パン / 本日のデザート

¥5,500



イメージ

全てのお料理にソフトドリンクバーお付けできます（大人500円、お子様300円）

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はイメージです。

Buffet&Dining ルミエール

平日ディナータイムのみ

※割引対象外

ローストビーフボウル セット

サラダ / スープ / ローストビーフボウル / 本日のプチデザート

¥3,000

ビーフストロガノフ セット

サラダ / スープ / ビーフストロガノフ / ライス or パン / 本日のプチデザート

¥3,000

平貝と大海老のソテー

ソースショロン セット

サラダ / スープ / 平貝と大海老のソテー ソースショロン

ライス or パン / 本日のプチデザート

¥3,500

シーフードグリルと

大海老フライアメリカヌソース セット

サラダ / スープ / シーフードグリル大海老フライアメリカヌソース

ライス or パン / 本日のプチデザート

¥3,500

お子様ランチ

ハンバーグ / 鶏の唐揚げ / フライドポテト / チキンライス

海老フライ タルタル添え / コーンポタージュスープ / サラダ / デザート

¥3,000

全てのお料理にソフトドリンクバーお付けできます（大人 500 円、お子様 300 円）

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はイメージです。

Buffet&Dining ルミエール

平日ディナータイムのみ

国産牛のローストビーフ ¥3,500

パキスタンカレー

国産牛のローストビーフ ¥2,750

オマール海老 ¥3,300

小海老 ¥1,650

ビーフ ¥1,500

パスタ

ノルウェーサーモンのクリームパスタ (生パスタ) ¥1,650

渡り蟹のトマトクリーム リングイネ ¥1,650

パン (2個) または ライス ¥300



表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はイメージです。

Buffet&Dining ルミエール

平日ディナータイムのみ

ショコラアソート	-----	¥1,100
ナッツアソート	-----	¥1,100
彩り野菜のシーザーサラダ	-----	¥1,000
フロマージュアソート	-----	¥1,650
サラダクリュディテサーモンのハーブマリネ	-----	¥1,650
本日の前菜盛り合わせ	-----	¥1,650
プロシュート&グリッシャニ	-----	¥1,980
フレンチフライ トリュフソルト	-----	¥1,100
白海老の唐揚げとゴボウの唐揚げ	-----	¥1,650
フィッシュ&チップス	-----	¥1,320
グリルソーセージの盛り合わせ	-----	¥1,320
国産牛のローストビーフ オープンサンド	-----	¥1,980
国産牛のローストビーフサラダ	-----	¥2,200



▲ ショコラアソート



▲ ナッツアソート



▲ 国産牛のローストビーフサラダ

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。