



---

立食ビュッフェ

---

¥4,400 (税込)

青海苔と明太子の玉子焼きピンチョス

よだれ勘八

ベラ・ロディラスパドゥーラとサラミ

ローディッドフライ ～OKONOMIYAKI～

米粉パン

かぼちゃと豆乳のポタージュ

魚香秋茄子

備長炭火焼鳥

海老ガーリックスティック

チキンマライティッカ ～白いタンドリーチキン～

ツナとキノコのペンネ ボスカイオーラビアンコ

煮穴子いなり寿司

甘酒きな粉プリン 柿餅 カカオブラウニー

～メニュー内容は一例です～

---

## 立食ビュッフェ

---

¥5,500 (税込)

青海苔と明太子の玉子焼きピンチョス

紅富士の昆布締め 煎酒ヴィネグレット

ベラ・ロディラスパドゥーラとサラミ

紅あずまブラバス

パン・オ・レ

かぼちゃと豆乳のポタージュ

魚香秋茄子

備長炭火焼鳥

城川自然牧場ベーコンと粗挽きウインナー

真鯛のオーブン焼き ブイヤベース風ソース

ずわい蟹のマリナーラ フジッリ

かどや名物宇和島鯛めし

甘酒きな粉プリン 柿餅 カカオブラウニー 苺のゴマ団子

～メニュー内容は一例です～



---

立食ビュッフェ

---

¥6,600 (税込)

タコスボールのピンチョス

酔っ払い甘海老

野村カマンベールとポルチーニ茸のテリーヌ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

宇和島郷土鉢盛り ～じゃこ天板わさ揚げ巻丸寿司 フカ湯ざらし～

奈良漬けクリームチーズ最中

カルボナード・フラマンド ～牛肉の黒ビール煮込み～

備長炭火焼鳥

ベトナム風 蟹の揚げ春巻き

石黒農場ホロホロ鳥のグリリア

炙り鰯の押し寿司

かどや名物宇和島鯛めし

マカロン 甘酒きな粉プリン 苺のゴマ団子 渋皮栗手鞠絞り

～メニュー内容は一例です～



---

立食ビュッフェ

---

¥7,700 (税込)

タコスボールのピンチョス

酔っ払い甘海老

野村カマンベールとポルチーニ茸のテリーヌ

姿造り入り瀬戸内地魚の舟盛り

宇和島郷土鉢盛り ～じゃこ天板わさ揚げ巻 丸寿司 フカ湯ざらし～

フォアグラ柚子最中

カルボナード・フラマンド ～牛肉の黒ビール煮込み～

銀鱈の西京焼き

車海老と季節野菜の天婦羅

熊本あか牛のアッロースト 秋トリュフと栗

生ウニのクリームソース カサレッチェ

寿司盛り合わせ

マカロン 甘酒きな粉プリン 苺のゴマ団子 渋皮栗手鞠絞り

～メニュー内容は一例です～

ヴィーガン・ベジタリアンブュッフェ

¥6,600 (税込)

手練り湯葉 野菜出汁の冷製餡かけ

フルーツトマトのカルパッチョ ヴィーガンマヨネーズ

ガーデンサラダ キャロットドレッシング

10品目の野菜と大豆の揚げ春巻き

ローディッドフライ チリ & ビーンズ

米粉パン

かぼちゃと豆乳のポタージュ

車麩の照り焼き

生麩と湯葉串の柚子味噌田楽

季節野菜の天婦羅

大豆ミートハンバーグ プラントデミグラスソース

ひよこ豆と野菜のスパイスカレー

季節のフルーツ 苺のゴマ団子 渋皮栗手鞠絞り

～メニュー内容は一例です～