



# Hills House Sky Room

## BUFFET MENU

スカイルーム・サロン  
ビュッフェメニュー

2024年夏 期間限定メニュー

### 【 COLD SELECTION 】

- ・ シュリンプ / アボカド / グレープフルーツ / トマト のサラダ (オーロラソース)  
Shrimps & Avocado Salad, Grapefruits, Tomato, Aurora Sauce
- ・ ノルウェーサーモンのマリネ (アネット / ポワブルローズ / オレンジヴィネグレット)  
Marinated Norwegian Salmon, Orange Vinegar
- ・ 帆立貝のカルパッチョ パプリカサラダ グリーンペッパーソース  
Scallop Carpaccio, Paprika Salad, Green Pepper Sauce
- ・ タコ / ヤリイカ のマリネ レモンの香り (フリゼ / トレヴィス / ハーブ添え)  
Marinated Octopus & Squid, Lemon Flavor
- ・ 生ハム / コッパ / サラミ の盛り合わせ (旬の 3色フルーツ添え)  
Carcuterie Assortment - Prosciutto, Coppa, Salami
- ・ モッツアレラチーズとトマト (ヴァージンオイル / 大葉風味)  
Mozzarella Cheese & Tomatoes, Japanese Basil Flavor
- ・ 柔らかな大山鶏胸肉のシーザーサラダ  
Caesar salad with "Daisen-Chicken" Breast
- ・ シェルマカロニとハムのサラダ ヨーグルトとハーブ  
Shell Macaroni and Ham Salad with Yogurt and Herbs

### 【 HOT SELECTION 】

- ・ サーモンのポワレ ボンファム風  
Sautéed Salmon "Bonfemme Style"
- ・ フライドポテト ガーリックとハーブ風味  
French Fries, Garlic & Herbs Flavor
- ・ 豚ロースのロティ はちみつキャラメルスパイス風味 (※ディナー時は牛肉に変更予定)  
Roasted Porc loin, Honey and Camarel Spice flavor
- ・ 大山鶏のフライドキッチン  
Fried "Daisen-Chicken"
- ・ ミロトン 牛肉とトマトと玉ねぎの煮込み バターライス添えて  
Miloton - Stewed beef, tomatoes and onions, served with butter rice
- ・ じゃがいものグラタン ドフィノワーズ  
Potato Gratin "Dauphinoise"
- ・ ポルチーニ茸とパンチェッタのペンネ 又は その日の季節のパスタ  
Penne with Porcini Mushrooms & Pancetta, Cream Sauce or Today's Seasonal Pasta
- ・ スズキのパイ包み ソースシロン ※ディナー時のみ  
Pie-wrapped sea bass "Loup en Croûte" with Choron sauce ※Only Dinner Time

\* 時間帯によってメニュー内容は変更になる場合があります。 予めご了承ください。

### 【 DESSERT 】

- ・ レモンムース  
Lemon Mousse
- ・ レアチーズケーキ  
Rare Cheesecake
- ・ 抹茶と黒ゴマのガトー  
Matcha and Black Sesame Baked Cake
- ・ ボンボンショコラブラン  
Bonbon White Chocolate
- ・ ボンボンショコラオレ  
Bonbon Milk Chocolate
- ・ マカロンアールグレイ  
Macaron Earl Gray Flavor
- ・ マカロンフランボワーズ  
Macaron Raspberry Flavor
- ・ フルーツ各種  
Fruits
- ・ 焼き菓子各種  
Various Baked Sweets

### 【 COLD SELECTION 】



### 【 HOT SELECTION 】

