

DINNER BUFFET

Autumn fair



OASIS



18:00～21:00

大人 Adult	6,000 円
シニア ^(65歳～) 65years old～	5,000 円
小学生 Elementary school child	3,500 円
幼児 Infant	1,300 円

※3才以下無料 (Under 3-year-old Free)



揚げたて天婦羅
海老・キス・野菜 三種の塩と共に



国産牛ステーキカッティング

2026.9 月ディナーbuffet
～ 秋の味覚 オータムフェア～

■シェフのライブキッチン

- ・シャインマスカット&巨峰の食べ比べ
- ・国産牛ステーキのカッティングサービス
- ・揚げたて天婦羅 海老・キス・野菜 三種の塩と共に

■オードブルコーナー

- ・オレンジ香るキャロットムース ・根菜入りグルメサラダ
- ・コールミートの飾り盛り ・野菜のピクルス ・カツオのたたき

■サラダバー各種（ドレッシング6種類）

■スープ・カレーコーナー

- ・パンプキンスープ
- ・きのこ卵の中華スープ
- ・牛すじブラックカレー

■メイン料理コーナー

- ・赤魚のヴァプール ムール貝のソース ・ポルチーニ風味のチキンフリカッセ
- ・松茸入り茸御飯 ・茶碗蒸し ・豚の角煮
- ・蓮根と豚肉の豆鼓炒め ・ポテトニョッキとカボチャのクリーム煮
- ・白身魚と茸の香味蒸し ・貝柱の春巻き
- ・担々麺 トッピング（豚ひき肉、ほうれん草、刻みネギ、もやし、木耳、ラー油）

■チョコレートファウンテン、デザート&フルーツコーナー

- ・シャインマスカットスイーツ各種

■パン各種

※食材の入荷により一部内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ 0476-32-0606（レストラン直通）