カザのビュッフェでは、出来たてを味わえるライブキッチン、美しい冷製料理や、
ショーケースに入ったデザートまで、5つの個性豊かなビュッフェエリアに、
シェフがうみだすクリエイティブなお料理が並びます。

ライブキッチン

［ディナー限定］
- 蝦夷鹿のロティー ハーブの香り

［ランチ・ディナー共通］
- 豚肉肩ロースのローストー 塩麹マリネ
- ハーブソルトで焼き上げた鶏もも肉のグリル　他

その他おすすめメニュー

［ランチ限定］
- 林檎のテリーヌ・ド・カンパーニュ
- フランス産合鴨のコンフィーとレンズ豆の煮込み
- アトランティックサーモンと紅ズワイ蟹のカネロニ仕立て　他

［ディナー限定］
- シャルキュトリーのプラトー（3種）
- フォワグラのクレーム・キャラメル
- “ハニーコム”フロマージュとドライフルーツを添えて
- もち麦と紅ズワイ蟹の焼きリゾット　他

［ランチ・ディナー共通］
- 鰤のトランシェ シェリービネガー風味
- ドライトマトとフレーグラのサラダ仕立て
- 鰊のマリネとキャロットラペ オレンジ風味
- クロックマダムのスープ仕立て
- 牛すじときのこの欧風カレー
- 挽肉のブーレット パプリカとサワークリームの煮込み
- 魚介とトマトの煮込み マルセイユ風
- 牡蠣とポテトのグラチネ ドフィネ風　他

［スイーツビュッフェ］
- フルーツタルト
- 抹茶のブラウニー
- 苺のモンブラン
- クッキー & アイスミルク　他

※その他、デザート、パンやソフトドリンクを含む 70 種類以上の多彩なメニューを取り揃えております。

KAZA
ALL DAY DINING

Lunch & Dinner Buffet

ランチ&ディナービュッフェ　2021.1/4 (mon) ～ 2/28 (sun)