



elements

ATELIER + BAR

Spring Festive Buffet

春のフェスティブビュッフェ

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads, internationally inspired main dishes and home-made desserts from our buffet.

厳選された、贅沢な前菜、フレッシュサラダ、ホームメイドのパン、世界料理にインスパイアされたメインディッシュやデザートをビュッフェにてお楽しみいただけます。

Buffet / ビュッフェ

Appetizers and Salad Garden

サラダ・前菜

selection of seasonal appetizers and salad bar

季節の前菜、サラダバー

Main Dishes

メイン

メイン料理日替わり

Hanamidori chicken cacciatore

華味鶏のカチャトーラ

baked penne bolognese

ペンネ・ボロネーゼのグラタン

grilled Itoshima pork loin with sautéed biwa, capsicums, and pork jus

糸島産ポークのグリル 枇杷とパプリカのソテー

ポークジュ

slow-roasted Cherry Valley duck breast sweet potato purée, roasted macadamia nut jus

鴨のロースト さつまいものピュレ

マカダミアナッツのジュ

pan-roasted salmon fillet

tomato and caper salsa

サーモンのポワレ トマトとケッパーのサルサ

mixed seafood gratin and vegetable pilaf

シーフードグラタン・ベジタブルピラフ

mixed seafood and vegetable tempura

海鮮と野菜の天ぷら

grilled vegetable gnocchi

グリル野菜のニョッキ

Carving Station (1 kind a day)

カービング日替わり

Carving Station

カービング

domestic beef roast, Kyushu pork Porchetta

国産牛のローストビーフ、九州産ポークのポルケッタ

Carving Station

カービング

whole herb-roasted Hakata Ichiban chicken,

slow-roasted Australian lamb leg

丸鶏のハーブロースト、オーストラリア産仔羊のロースト

Spring Sweets Garden

春のデザートビュッフェ

hotel Pâtissier selection of home-made seasonal sweets and cakes

ホテルパティシエの自家製季節のスイーツとケーキのセレクション

Kids Buffet / お子様ビュッフェ

fried chicken and french fries, mini hamburger, pizza, fried prawn, vegetable spring roll

唐揚げ・ポテトフライ・ミニハンバーガー・ピザ・海老フライ・野菜の春巻き

selection of coffee and TWG Tea

コーヒーと TWG の紅茶

Spring Buffet Price / ビュッフェ ¥9,600

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。