



# 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。