



LIVE KITCHEN

牛肉の鉄板焼き 2種のソース



鶏胸肉の新生姜と大葉のさっぱり炒め

Lumière
THE SKY VIEW DINING

Sky dinner buffet - Summer -



サーモンのポアレ グレープフルーツソース



焼鶏ミルクブレッド 特製ソース

夏を楽しむ
ホテルビュッフェ

毎日開催 夏のスカイディナーバイキング
2026.6/1 Mon~2026.8/31 Mon

ここでしか見られない景色と目の前で仕上げる牛肉の鉄板焼き
彩り豊かな和洋中のメニューとスタミナ肉料理で夏を満喫

営業時間 18:00~22:00 90分制
最終入場 21:00

Lumière
THE SKY VIEW DINING

大人	¥4400	幼児	¥1100
60歳以上	¥3900	3歳以下	無料
小学生	¥2200		

ライブキッチン 牛肉の鉄板焼き

- 2種のソース
- 冷製料理 メロンジャンボン / 桃の冷製スープ / 特製枝豆ムース / 豚たんの涼味 白酢味噌仕立て
- 温製料理 鶏腿肉のソテー スパイシーデミクリウム / サーモンのポアレ / グレープフルーツソース/大豆ミートと3種豆のトマトソース仕立て / 赤魚と夏野菜の清蒸 黒豆ソース / 海老と玉子のチリソース煮 / 焼鴨ミルクブレッド 特製ソース / 穴子の黒炒飯 / 豚肩ロースの香味揚げ 特製辛香粉 / 焼きニラ饅頭 / 鶏胸肉の新生姜と大葉 さっぱり炒め / パターチキンカレー / 夏野菜のジェノベーゼパスタ /
- デザート など 洋梨のタルト / シークワーサーシトロン / カシスピスターシュ / フランボワーズケーキ / フランボワーズケーキ / パンナコッタ / ガトーショコラケーキ / ソフトクリーム / フルーツ各種 / サラダコーナー / パン各種 / ソフトドリンクバー など



メロンジャンボン

赤魚と夏野菜の清蒸 黒豆ソース

穴子の黒炒飯

桃の冷製スープ

豊富なドリンクメニュー (ディナー限定)
アルコール飲み放題 ¥2400
アサヒスーパードライ生/アサヒ生ビール黒生/日本酒/梅酒/
レモンサワー/ウイスキー/麦・芋焼酎/赤・白ワイン/カクテル各種

※写真はイメージです ※表示料金は税込価格です ※食材の入荷状況などによりメニュー内容が変更になる場合がございます ※牛肉のステーキは加工肉を使用しております

