



赤魚と春竹の子の銀餡仕立て 梅の香り



海老のマングーマヨネーズソース

Lumière  
THE SKY VIEW DINING

# Sky dinner buffet -Spring-

シジミ出汁の茶わん蒸し  
桜エビソースで

牛肉のステーキ  
和風オニオンソース



## 春の彩り ホテルビュッフェ



毎日開催 春のスカイディナーバイキング  
2026.3/1 Sun~2026.5/31 Sun

地元産のブランド豚を使ったとんかつをはじめ、  
彩り豊かな和洋中の折衷メニューが並びます

営業時間 18:00~21:30 (90分制)  
最終入場 20:30

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 とんかつ (千葉県産「東の匠SPF」ロース使用) ~彩々ソースと共に~
- 冷製料理 ビーフ・ポークパストラミのカナッペ / 海鮮と春野菜の麻辣冷菜 / カプレーゼ
- 温製料理 牛肉のステーキ 和風オニオンソース / 赤魚と春竹の子の銀餡仕立て 梅の香り / チキンのオイルペッパー焼き 彩り野菜添えカラスガレイの西京味噌焼き / ロールキャベツのトマトグラタン / 手羽先のパリパリ揚げ / 海老のマングーマヨネーズソース / シジミ出汁の茶わん蒸し 桜エビソースで / しらすと春キャベツの和え麺 / ジャンバラヤ / ミックスピザ / あさり豆腐のチゲスープ /
- デザート 苺のミルクレープ / ロールケーキショコラ / 抹茶わらび餅 / ずんだどら焼き / ヨーグルトタルト / カフェラテゼリー / マングープリン / 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

豊富なドリンクメニュー  
アルコール飲み放題 (ディナー限定) ¥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