

All Day Dining



セミ
ビュッフェ
形式



HOTEL MIKAZUKI

AUTUMN LUNCH BUFFET

富士見亭 5F
オールデイドイニング風

期間限定

2026年
9月12日(土)～10月31日(土)まで

※水曜日定休

※10月13日(火)～15日(木)は都合により休店とします



選べるメインメニューの内容によって 500円～の追加となります

大人(中学生以上) 4,600 円
小学生 2,300 円
幼児(4歳以上) 1,100 円

営業時間 11:30～14:30
ラストオーダー 13:30

Autumn Semi Buffet Lunch

オータム セミビュッフェランチ

大人 ¥4,600

小学生 ¥2,300

幼児(4歳以上) ¥1,100 (ビュッフェ テーブルの料理をお楽しみください)

～前菜～

ビュッフェ形式でお好きなだけお召し上がりください

グリーンサラダ

鰹のタタキ プロヴァンス風 タブナードソース、トラウトサーモンと洋ナシのサラダ

雲丹のフラン、レッドキャベツとピーツのラペ

パテ・ド・カンパーニュ/クリームチーズとドライフルーツのテリーヌ

サツマイモサラダ、コールド ミート

～スープ～

本日のスープ

～温料理～

ベーコンと玉ねぎのジャーマンポテト、ハムとマッシュポテトのオープン焼き

赤インゲン豆のトマト仕立て、3種のソテー きのこのキッシュ

ハンバーグ デミグラスソース、ハッシュド・ポテト

フライドオクラ (アメリカ料理)

～メインディッシュ～

下記より一品をお選びください

ピッツァ・マルゲリータ

スパゲッティ ボロネーゼ

千葉県産太刀魚とキノコのパートブリック包み揚げ ソースヴァンプラン + ¥500

千葉県産 豚肩ロースのグリル ソース・シャリュキュティエール + ¥500

牛頬肉の赤ワイン煮込み + 1,500

～デザート～

ビュッフェ形式でお好きなだけお召し上がりください

抹茶のロールケーキ プレーンロールケーキ、千葉県フルヤ乳業牛乳の自家製プリン

きな粉プリン、シーズナル・フルーツ3種

QQ ボール マーブル、YS ヴィオレ、YS 北海道フロマージュ

カヌレ、マカロン

コーヒー/紅茶

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax .

Chef's choice

10名様限定

フォアグラフーカデンビーフカレー

— 雲丹ライス添え —

【スープ・サラダ・コーヒー付】

3,800円



かつて海軍の宴席で振る舞われた「ごちそう」を現代に再現。

うずらの卵を牛ひき肉で包み、濃厚なフォアグラの旨みを加え
香ばしく蒸し焼きにしたビーフを特性カレーソースで仕上げました。

黄金色の雲丹ライスには、新鮮な生雲丹を贅沢にトッピング。

上品で奥深い味わいをお楽しみください。

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.

