

ランチ

野菜&サラダ (ヴィーガン)

春雨とパプリカのサラダ (V)
ひよこ豆&キノコのサラダ (V)
ピーツのファラフェル (V)
きゅうりのピクルス (V)
サボイキャベツとみかんのサラダ、胡麻ドレッシング添え (V)
豆腐入りギリシャ風サラダ (V)
ハマス (V)
ピーツのハマス (V)
グリーンサラダ (V)
アボカド (V)
チェリートマト (V)
赤玉ねぎのマリネ (V)
ひまわりの種、フラックス、カボチャの種 (V)
ローストピーナッツ (V)
ピーツとリンゴのサラダ (V)
季節の新鮮野菜サラダ (V)

魚&シーフード料理

スモークサーモンと卵のサラダ
塩漬けサーモン&マスタードソース
Peipsi湖水魚の酢漬け
エビ (MSC認証)
バルト海産ニシン&玉ねぎのピクルス
ライム入りのバルト海産ニシン酢漬け
バルト海産の焼きニシン酢漬け
ニシンのシーザードレッシング漬け
バルト海産ニシン酢漬け&渦巻ピーツ
ザクロ入りのニシン酢漬け
リンゴンベリー&クランベリー入りのニシン酢漬け
ゆで卵
トラウト卵のムース
海藻の黒キャビア (V)
茹でじゃがいものディル添え (V)
ガーリックマヨネーズ
ロードアイランドソース

肉料理

サウナ薫製ハム&野菜のマリネ
チキンのライムマリネ、チリ&コリアンダー添え
シーザーサラダ
モッツアレラチーズ&トマトサラダ、オリーブオイル&バジル添え
ローストビーフ&ケールとサボイキャベツのサラダ
子牛のスモークハツ&赤玉ねぎのマリネ
フォアグラのムース、ポートワインのジャム添え

ストリートフード

フライドヌードル (V)
ひよこ豆&レンズ豆&豆腐入りカレー (V)
豚バラ焼肉&韓国風BBQソース
アジア風スパイシー手羽先
きゅうりの胡麻ドレッシング添え (V)
生姜&コリアンダー入りのマンゴーカリフラワー
サラダ (V)
お好み組合せの味噌汁 (豆腐、ネギ、チリペースト、
コリアンダー、シラチャー、キムチ)
ライス (V)
ナン (V)
ライタソース

温かいお料理

本日のお魚&マッシュルームソース
サーモンミートボール&チャイブ入りオランダ
ズソース
野菜炒め wok (v)
ローストボーク&ベツパークリームソース
ローストチキンのローズマリー添え
牛肉ミートボールのリンゴンベリー添え
赤ワインのビーフシチュー
新じゃがいものロースト (V)
胡麻入りインゲン豆のロースト (V)
季節の野菜
赤ワインソース

デザート

本日のケーキ
ストロベリーカード
チョコレートムース
リコリス (v)
ピーナッツ入りのローチョコレートケーキ (v)
サマーベリーのスムージー (V)
チェリーコンポート (V)
フレッシュパイナップル
新鮮フルーツサラダ (v)
ブリーチーズ
ブルーチーズ
地元産の熟成チーズ
ジャム (アプリコット&ラズベリー) (V)
ブルスケッタ (V)
ダイジェスティブ・クッキー
フルーツゼリー (V)
アイスクリームのトッピング : チョコレートソース、
ストロベリーソース、キャラメルソース、

トッピングシュガー、ワッフルコーン
バナラソフトクリーム

お子様コーナー

挽き肉のトマトソース
ペンネパスタ (V)
ローストチキン
フライドポテト (V)
牛肉ミートボール
パンケーキ
ストロベリージャム (V)
レタス (V)
きゅうり (V)
トマト (V)

当レストランでは、食物アレルギーを持ち込まないよう、
細心の注意を払っておりますが、超微量の混入までの確約は
できません。
グルテンやその他のアレルギーの混入の可能性がございます
ことを、予めご了承ください。
(V) = ヴィーガン
メニューは変更の可能性がございます。



GRANDE
BUFFET