

EL DORADO Semi-Buffet Lunch

¥3,500

Hors d'oeuvres Presentation

Hors d'oeuvres and soups are available buffet-style for your enjoyment.

前菜、サラダ、スープはブッフェスタイルでご自由にお楽しみください。

Premium Soup

Onion Gratin Soup +¥800

オニオングラタンスープ

Main Dishes

1. Bone-in Herb-Confit Chicken, EL DORADO Style

骨付きありたどりのハーブコンフィ エル・ドラド風

2. Kumamoto Red Beef Lasagna

熊本赤牛のラザニア

3. Slow-Cooked Famous Itoshima Pork Loin, (2 Hours of cooking in an Oven at Low Temperature) (+¥800)

低温調理で2時間じっくり仕上げた至極の糸島ポークロティ

4. Beef Skirt Steak with Fries (+¥1,500)

牛ハラミのステーキ フリット添え

5. Fresh Fish of the Day, caught in Ocean of Kyushu (+Market Price)

九州近海で獲れた 本日の鮮魚

*Please ask the staff for fish of the day, cooking method, and price.
※魚種と調理法及び料金はスタッフにお尋ねください。

Items 1, 3, and 4 all come with EL DORADO's special pomme purée (mashed potatoes).

1. 3. 4. にはすべてエル・ドラド特製ポムピューレ(マッシュポテト)がついてきます。

Pomme Purée Toppings / ポムピューレのトッピング

Fresh Herbs フレッシュハーブ +¥500 Chorizo チョリソー +¥700 Truffle トリュフ +¥1,000

Premium Dessert

Dessert is available for your enjoyment beyond the buffet.

Premium desserts are also available for an additional charge.

デザートは、プレゼンテーションデッキよりご自由にお楽しみください。

また別料金にて、プレミアムデザートをお楽しみいただけます。

Assortment of 2 kinds of Ice Cream +¥580

アイスクリーム2種のアソート

Crème Brûlée +¥800

クレームブリュレ

Vacherin +¥1,000

ヴァシュラン

Seasonal Fruit Parfait +¥1,300

季節のフルーツのパフェ

HOTEL
IL PALAZZO