

1階レストラン「サザンクロス」



年末年始 特別企画

◆Dinner time Open17:00 Close21:00 <LastOrder20:30>

“選べるメインディッシュ&和洋バイキング”

90分制限

和洋の豪華メインディッシュメニューから一品チョイス!
その他約20種類の和洋バイキングメニューが食べ放題!

2018 12/31 (月) ~ 2019 1/3 (木)

大人 4,500円(税込)

小人 2,000円(税込)

12/31~1/2は2部制となります。

【1部】17:00~18:30 / 【2部】19:00~20:30

<和食メインディッシュメニュー3種>



三河牛ステーキ



天麩羅と茶碗蒸し



寿司とざるそば(寿司七貫)

<洋食メインディッシュメニュー2種>



・オマール海老のロティーローズマリー風味
ハモニセラヌと春のガルビュールと共に



・愛知県産牛ロース肉を軽く赤ワインで煮込んで
根セルフィーユのクーリと根菜のバリエ

<ディナーバイキングメニュー>

[おせち各種] [年越し蕎麦(12月31日のみ)] [竹の子と季節の野菜サラダ] [レンコンのガーリック風味サラダ] [チョップサーモンとチョップ野菜] [白身魚粒マスタード焼き] [豚ロース肉のロースト はちみつ風味] [新春野菜のパスタ] [スパイス風味の香りカレー] [フルーツ・デザート盛合せ] [ソフトドリンク] etc

<お子様用メインメニュー>

ハンバーグ、エビフライ、じゃがいもコロッケ、ココットグラタン、フレンチトースト

◆Lunch time Open11:00 Close14:00 <LastOrder13:30>

“和洋バイキング”

2019 1/2 (水) 及び 1/3 (木)

60分制限

大人 2,500円(税込)

小人(小学生以下)

1,000円(税込)

<ランチバイキングメニュー>

[握り寿司] [巻き寿司] [茶碗蒸し] [天麩羅] [フライ] [おせち各種] [メランジェサラダ] [海藻サラダ] [ポテトサラダ] [松阪ハムのサラダ] [スモークサーモン] [ボイルチキンのサルサソース] [ミネストローネ] [とうもろこしのクリームスープ] [根菜のオープン焼アイオリソース] [海の幸のマカロニグラタン] [スパイス香るカレー] etc

※どちらも予約制ではありませんが、満席の場合もありますのでご予約をお勧めします。 ※写真はイメージです。

アイリス愛知

ご予約・お問い合わせは 052-223-3751