

Restaurant Sala

ランチ限定
ドリンクバー
+330円

レストランサーラの 10月限定メニュー

ランチ / ブッフェ料理付

ディナー / サラダ・スープ付



つくば鶏のグリエ
秋野菜添え
マスタードソース
……………2,200円

香ばしく焼き上げたつくば鶏に、彩り豊かな秋野菜を添えました。粒マスタードの酸味とコクが、鶏の旨みを引き立てる季節限定の一皿です。

サーモンのポアレ
木の子クリームソース
……………2,200円

脂ののったサーモンを香ばしく焼き、きのこの旨みたっぷりのクリームソースで包みました。やさしいコクを楽しめる、秋にぴったりの一皿です。



秋茄子入り
ミートソース
……………1,800円

とろりと甘い秋茄子を、じっくり煮込んだ濃厚なミートソースに合わせました。肉の旨みと野菜の風味が絡む、食べ応えのある秋限定パスタです。



レストランサーラの 10 月限定メニュー

ランチ / ブッフェ料理付

ディナー / サラダ・スープ付

ランチ限定
ドリンクバー
+ 330 円



秋刀魚の蒲焼き丼 2,200円

香ばしく焼いた旬の秋刀魚を、ふっくらご飯に豪快にのせた蒲焼き丼。甘辛い特製だれが染み込み、香り高い秋の味覚を楽しめます。



木の子たっぷり けんちん蕎麦(うどん) 各1,800円

数種のきのこをたっぷり使い、香りと旨みを引き出した温かなけんちん蕎麦。だしのやさしい味わいが体に染みわたる、ほっとする季節の一杯です。

