

# 7月 July Half Buffet Lunch

11:30-15:00 (L.O.14:00)

全てのメニューに  
サラダバー・ドリンクバー  
パン・スープ・ライス付き



今月の  
オマール料理

半身 ¥3,480

1尾 ¥3,980

フレンチの王道メニュー。  
プリッとした食感の海老を半身or一尾でご用意いたします。  
シェフの日替わりソースをお楽しみください。



和牛ランプのロティ

刻みワサビの  
アクセントで

¥3,280

食感の良い赤身肉の「ランプ」を使用しました。  
表面は香ばしく、中はしっとり仕上がりました。  
燻製風味の醤油ソースとお好みでワサビとご一緒に。



リガトゥーニ  
ナイアガラ仕立て

¥1,980

パスタのグラタンです。  
中にポロネーゼとホワイトソースを詰め  
ました。紙を開けるとナイアガラの滝を  
イメージしたホワイトソースが流れ落ちます。



ハンバーグ  
アメリカン風

¥1,980

毎月好評、スパイスの効いたハンバーグに  
酸味のあるハンバーガーソースを合わせ、  
アボカドとチーズをトッピングしました。



鮎のフリット  
リコッタチーズ  
添え

¥2,280

雑穀米を挟み、揚げました。  
自家製リコッタチーズと鮎の肝のソースが  
良く合います。骨せんべいのパリッと食感も  
良いアクセントに。



白いオムライス  
デミグラスソース

¥2,480

ライス定番のケチャプライス。  
家庭ではなかなか味わえない高級  
白卵を使ったオムレツを乗せました。  
オムレツを割ると中から卵黄がとろけ色鮮やか！



骨付き紅茶鴨の  
コンフィ  
オレンジソース

¥2,280

味付けはシンプルに、塩・コショウ・ニンニクで  
漬け込みしっとりとした食感に。  
デミグラスソースに粒マスタード、オレンジが  
入りほんのり甘酸っぱいソース。

※お席のお時間は  
90分制です。

※仕入状況により  
付け合わせのお野菜が  
変動になる可能性が  
ございます。  
予めご了承下さいませ。



Wellnestyle NAGOYA  
for your shining life

私たちは Wellnestyle NAGOYA に賛同しています

HOTEL  
JAL CITY  
NAGOYA NISHIKI

CASUAL DINING RESTAURANT  
CAFE CANAL 1610

ご予約・お問い合わせ先 (レストラン直通)  
TEL 052-211-7774

ホテルホームページ  
<https://www.nagoya-nishiki.jalcity.co.jp>

