

Xmas Buffet 2024



聖夜を彩るマリンタワー クリスマスビュッフェ

ローストビーフや鮮魚のパイ包み焼きなど
ビュッフェスタイルのお料理を
恋人の聖地マリンタワーで!



グループ特典

大人5名様
ご利用で
1名様分無料!

場所

横浜マリンタワー3F
THE HOUSE

開催日時

12.21(土)~25(水) 17:00-21:00(90分制)

参加費

フリードリンク含む

※ただし下記日程については二部制となります
入店時間が異なりますのでご注意ください

大人 ¥9,800

21(土) 22(日) 24(火)

小学生 ¥4,500

二部制①17:00~

未就学4歳まで ¥3,000

②19:30~

3歳以下 無料 ※いずれも税サ込

お問い合わせ先

THE TERRACE
yokohama marine tower

〒231-0023 横浜市中区山下町14-1

TEL: 050-1790-3101

ホームページ:

<https://www.styles.jp/restaurant/theterrace/>



THE HOUSE Xmas Buffet 2024

《聖夜を彩るマリントワー クリスマスbuffet》

《冷製料理》

3種類のソースで味わう カリフォルニア シーフードカクテル

クリスマスカラーに彩られた カルパッチョ風 アトランティックサーモンのマリネ

パテ・ド・カンパーニュとボローニャソーセージの盛り合わせ

しっとり仕上げた鶏むね肉の棒棒鶏と季節の野菜サラダ

THE HOUSE の一口スパムおにぎり

《メキシカンタコスコーナー》

・トルティーヤ ・タコスミート・レタス・フレッシュトマト・チェダーチーズ・
・ワカモレソース・トマトサルサ

《スープ》

沖縄の定番ポルトギースソーセージの入ったミネストローネスープ

《パスタ》

“リングイーネ” 豚肉と牛蒡の煮込みスパッツァティーノ

“ペンネ” 旬の鮮魚とフェネルのジェノベーゼ

《温製料理》

旬の鮮魚を丸ごとパイ包み焼き トマトと澄ましバターのソースで

ハワイアンクラブケーキ

ハワイアン ガーリックシュリンプとチェダーチーズポテト

タイ風焼き鳥 “ガイヤーン” と空心菜炒め “パックブン・ファイデー”

牛肉のハンガリー風 軽い煮込み “グーラッシュ” とバターライス

《カッティングサービス コーナー》

“シェフが切り分けます”

特製トマホークビーフと和豚もち豚ロース肉のロースト マッシュポテト添え

《屋台の夜泣き中華そば》

“熱々のラーメンを屋台風サービスします”

《デザートコーナー》

焼きたてワッフルやポップなアメリカンデザート！巨大プリンなど

専属シェフパティシェが手掛けるバラエティー豊かなクリスマスデザートコーナー！