

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル サンルートプラザ東京

## クリスマス・バイキング



イメージ



ローストチキン



クリスマスデザート各種

サンルートプラザ東京（千葉県浦安市 総支配人：久米川文王）オールデイダイニング「カリフォルニア」では、2018 年 11 月 1 日（木）から 12 月 25 日（火）まで「クリスマス・バイキング」を開催致します。

アメリカ西海岸に建つ、リゾート感あふれる、どこかアットホームな「ローカルファミリーのお家」がデザインコンセプトのオールデイダイニング「カリフォルニア」ならではの“あたたかみのあるにぎやかなクリスマス”をテーマに約 40 種のバラエティ豊かなメニューが並びます。

クリスマスはご家族・ご友人と素敵なひとときをお過ごしください。

### 【特徴】

#### 1. クリスマスの定番！特別メニュー

クリスマスといえば“ローストチキン”や“ローストビーフ”は必食。ボリューム満点のお肉をシェフが目の前で切り分けてご提供。さらに 12/22～24 は蟹の鉄板焼きを「大人お一人様一皿」もご用意いたします。

#### 2. 充実したメニューが揃うライブキッチン

五感で楽しめるライブキッチンコーナーでは、カリフォルニア名物の「山形ハンバーグ」や「揚げたてトリュフ風味のコロッケ」などアツアツでジューシーなメニューをご提供。焼ける音と香りで食欲がそそられます！

#### 3. 小さくて可愛いクリスマススイーツ

一口で食べられる抹茶ガナッシュの「ツリーモンブラン」やドライフルーツたっぷりの「リース風パウンドケーキ」などクリスマスにぴったりのスイーツが並びます。



※イメージ

名称	クリスマス・バイキング
場所	1 階オールデイダイニング「カリフォルニア」
期間	2018 年 11 月 1 日（木）～12 月 25 日（火）
時間	<ランチ>11：30～14：00 / <ディナー>17：00～21：30
料金（税別） ※3 歳以下無料	<ランチバイキング> 大人 3,300 円（土日祝 3,500 円） / 小学生 1,700 円 / 4～6 歳 1,200 円 <ディナーバイキング> 大人 4,300 円（土日祝 4,500 円） / 小学生 2,600 円 / 4～6 歳 1,600 円 <b>※12/22～24 はランチ大人 4,000 円/ディナー大人 5,000 円</b>
ご予約・お問合せ	オールデイダイニング「カリフォルニア」047-355-1111（代表）

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞  
 サンルートプラザ東京 営業企画室 担当：伊藤  
 TEL: 047-355-1115（直通）  
 E-mail: [e-kikaku@sunroute-plaza-tokyo.co.jp](mailto:e-kikaku@sunroute-plaza-tokyo.co.jp)  
 URL: <http://www.sunroute-plaza-tokyo.co.jp/>

# 「クリスマス・バイキング」 ランチ・ディナーメニュー

## 【ランチメニュー】

### ライブキッチン

- ・カリフォルニア名物！山形ハンバーグ
- ・ローストチキン
- ・ノルディックサーモン・ディルマリネ
- ・揚げたてトリュフ風味のコロッケ デミクリームソース
- ・12/22～24 限定 焼き蟹（大人お一人様一皿）

### 冷製料理

- ・イタヤ貝のマリネ 彩り野菜のギリシャ仕立て
- ・タコと野菜の焦がし葱ソース
- ・ごぼうと若鶏のシチリアスタイル
- ・サラダ 10 種

### 温製料理

- ・ポークのオープン焼き 塩麴とスパイスマキシマム
- ・牛肉のチンジャオロース
- ・真鱈と二色の白菜のクリームソース
- ・北海道産丸ごとじゃがいもとツナマヨグラタン
- ・茸とベーコンのパスタ
- ・フウライカジキのソテー オリエンタルソース
- ・白いんげん豆とリゾーニのスープ バジルの香り

他

### デザート

- ・ツリーモンブラン 他ケーキ各種

## 【ディナーメニュー】

### ライブキッチン

- ・ローストビーフ
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・ミートパイの包み焼き
- ・トマトのジュレデコレーション
- ・12/22～24 限定 焼き蟹（大人お一人様一皿）

### 冷製料理

- ・ポテトとクレープのロールケーキ仕立て
- ・ヤリイカと野菜のファルシー
- ・サーモンマリネと自家製ピクルス
- ・サラダ 10 種

### 温製料理

- ・アルバータポークのオープン焼き フォンドボーソース
- ・ボーンチキンレッグ アメリカンラブロティ
- ・舌平目の白ワイン蒸し 香草バターソース
- ・寒ブリのコンフィ
- ・フォアグラのフラン コンソメ添え
- ・旬の食材の洋風鍋 4 種のソースを添えて
- ・海老フライ

他

### デザート

- ・リース風パウンドケーキ 他ケーキ各種

## 【ランチ・ディナー共通】

- ・ホテルブレッド 4 種
- ・季節のフルーツタワー
- ・自家製ソースとプレーンヨーグルト
- ・フルーツカクテル
- ・ソフトドリンクバー

※仕入れ状況により、食材・メニューは予告なしに変更する場合がございます。