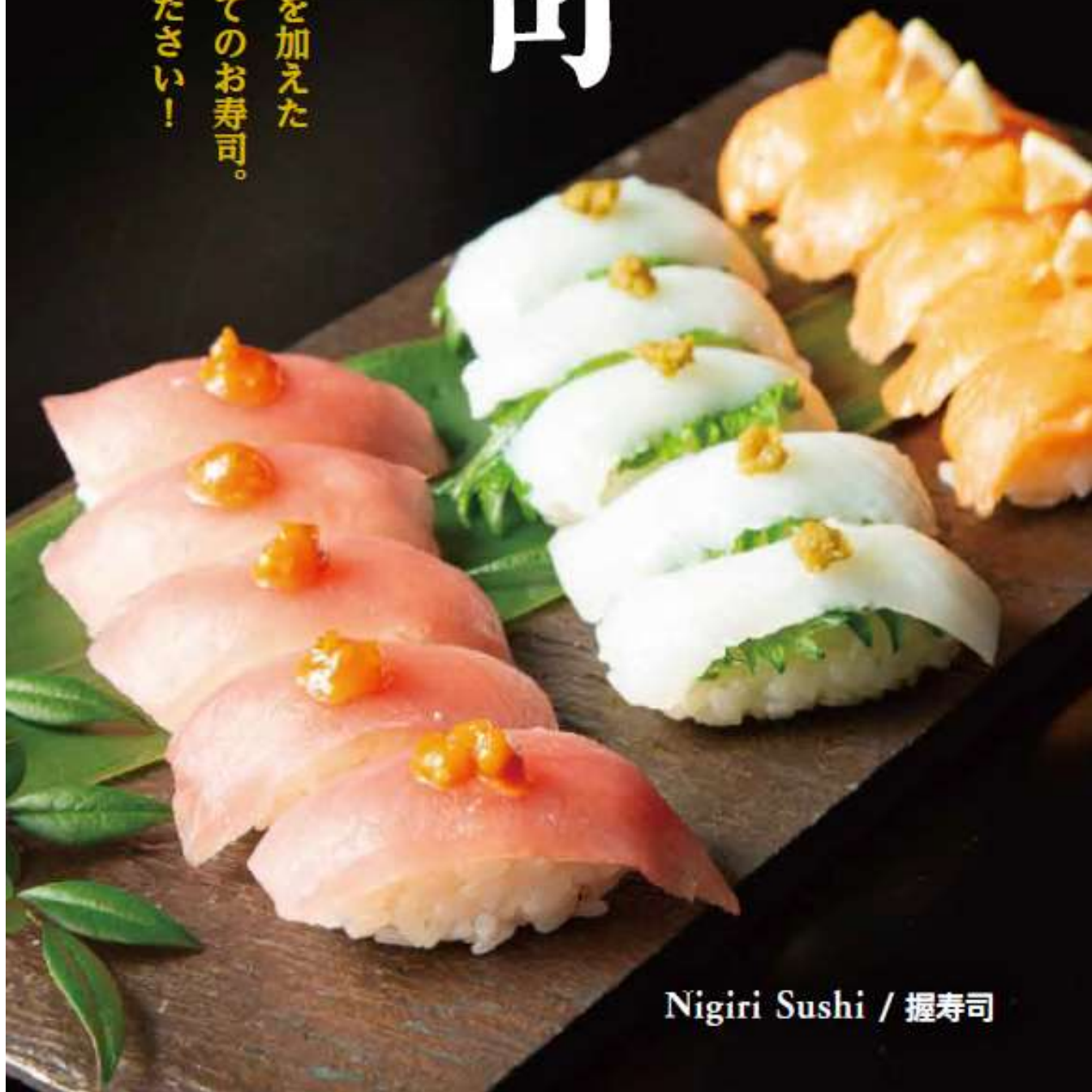


CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

握り 寿司

旬のネタや、
手間あしらいを加えた
本格的な握りたてのお寿司。
存分にご堪能ください！



Nigiri Sushi / 握寿司

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

季節の 茶碗蒸し

店内で丁寧にひいた出汁を
使用した味わい深い茶碗蒸し。



Chawanmushi with Mushroom & Crab / 蘑菇和蟹肉的蒸蛋羹

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

揚げたて 天ぷら

揚げたてサクサク！
馳走三昧自慢の一品。
出汁の効いた天つゆを
ご用意しております。



Tempura / 天妇罗

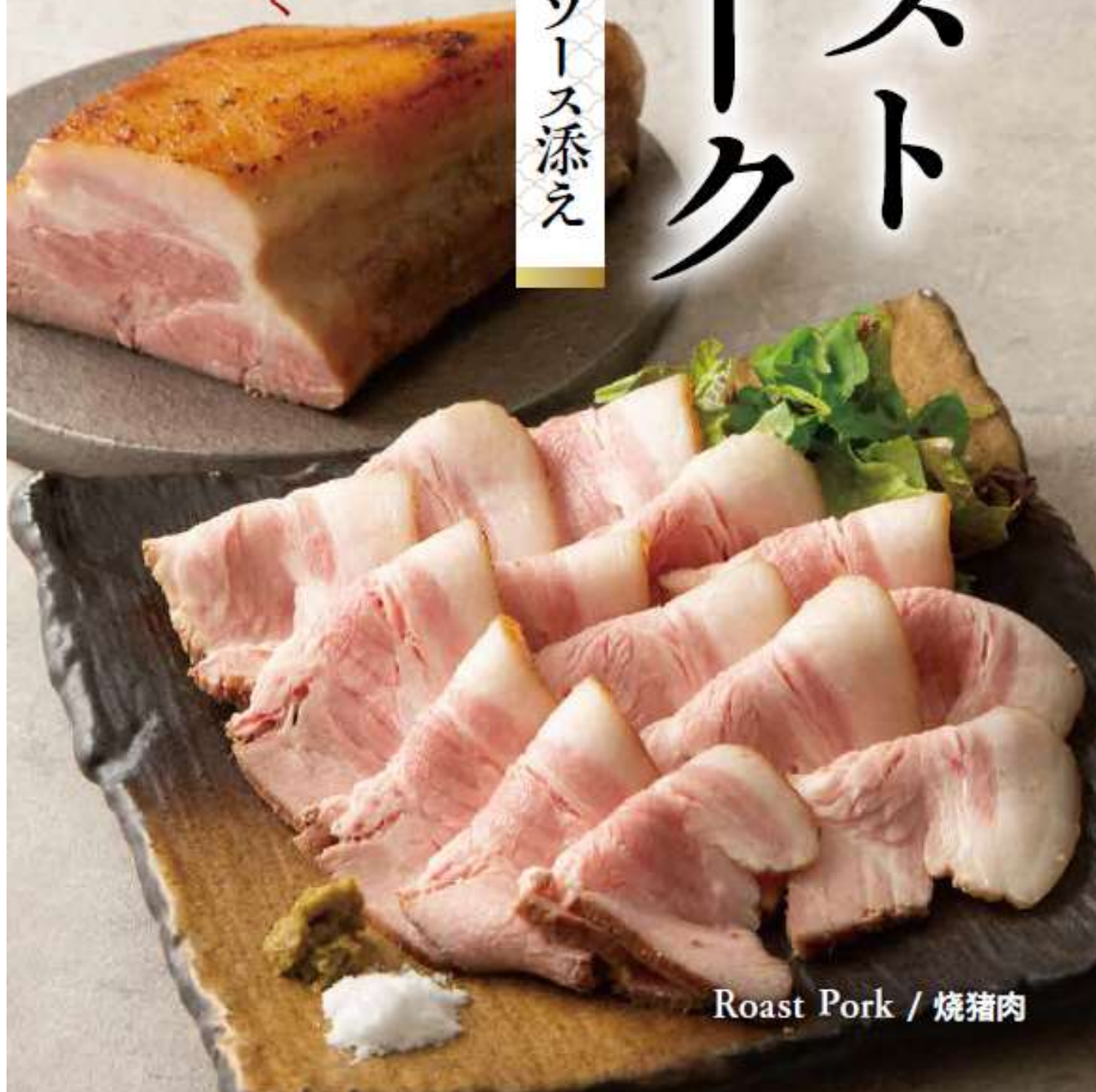
CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

ロースト ポーク

季節のソース添え

じっくり低温調理し
旨みが凝縮された
豚肉は口当たりが良く
しつとりと柔らかか。



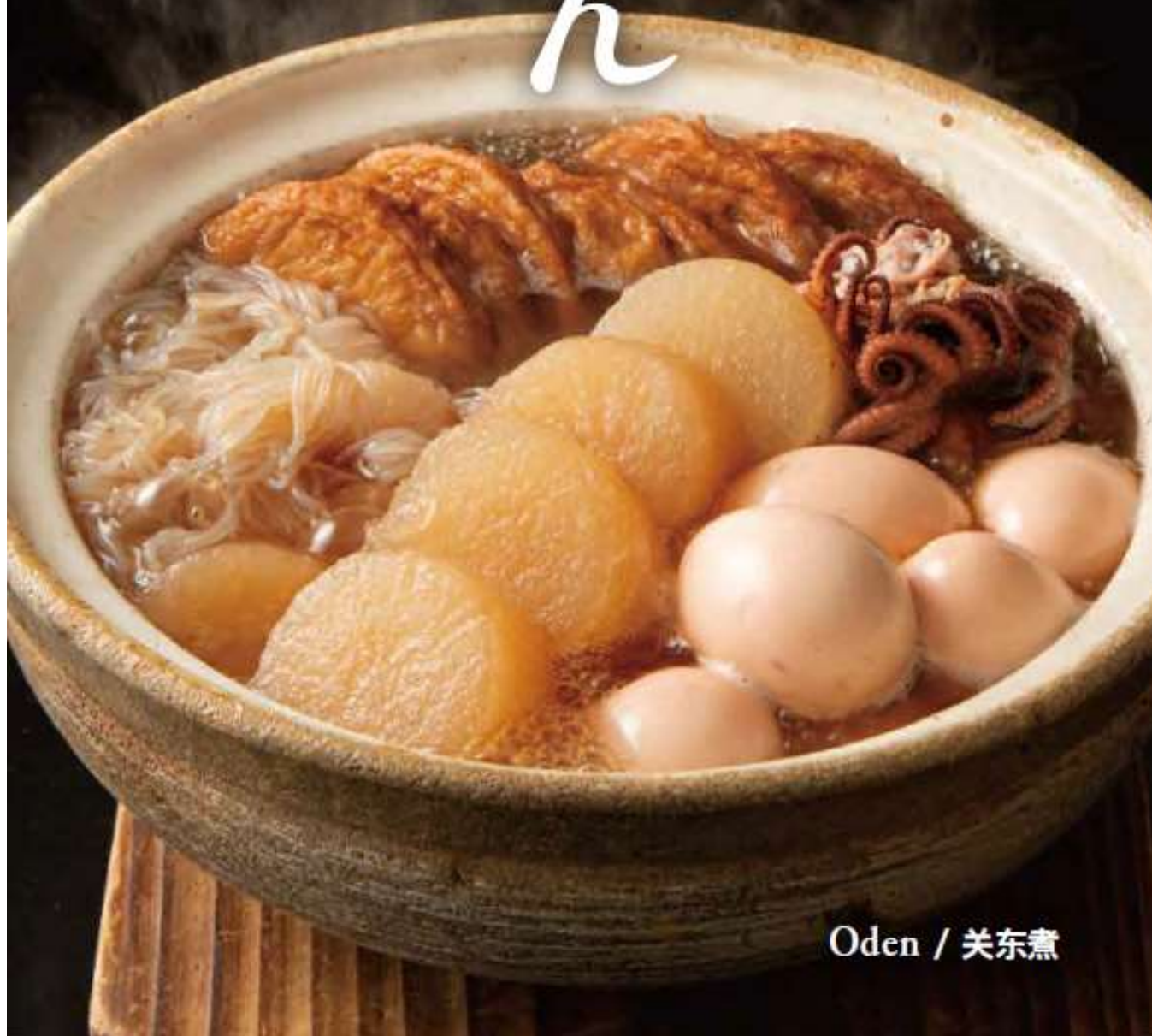
Roast Pork / 焼猪肉

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

熱々 おでん

自慢の出汁が
たっぷり染み込
まれている。
ほっとする味わい。
熱々を召し上がれ！



Oden / 关东煮

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

鰹

とたっぷり

香味野菜

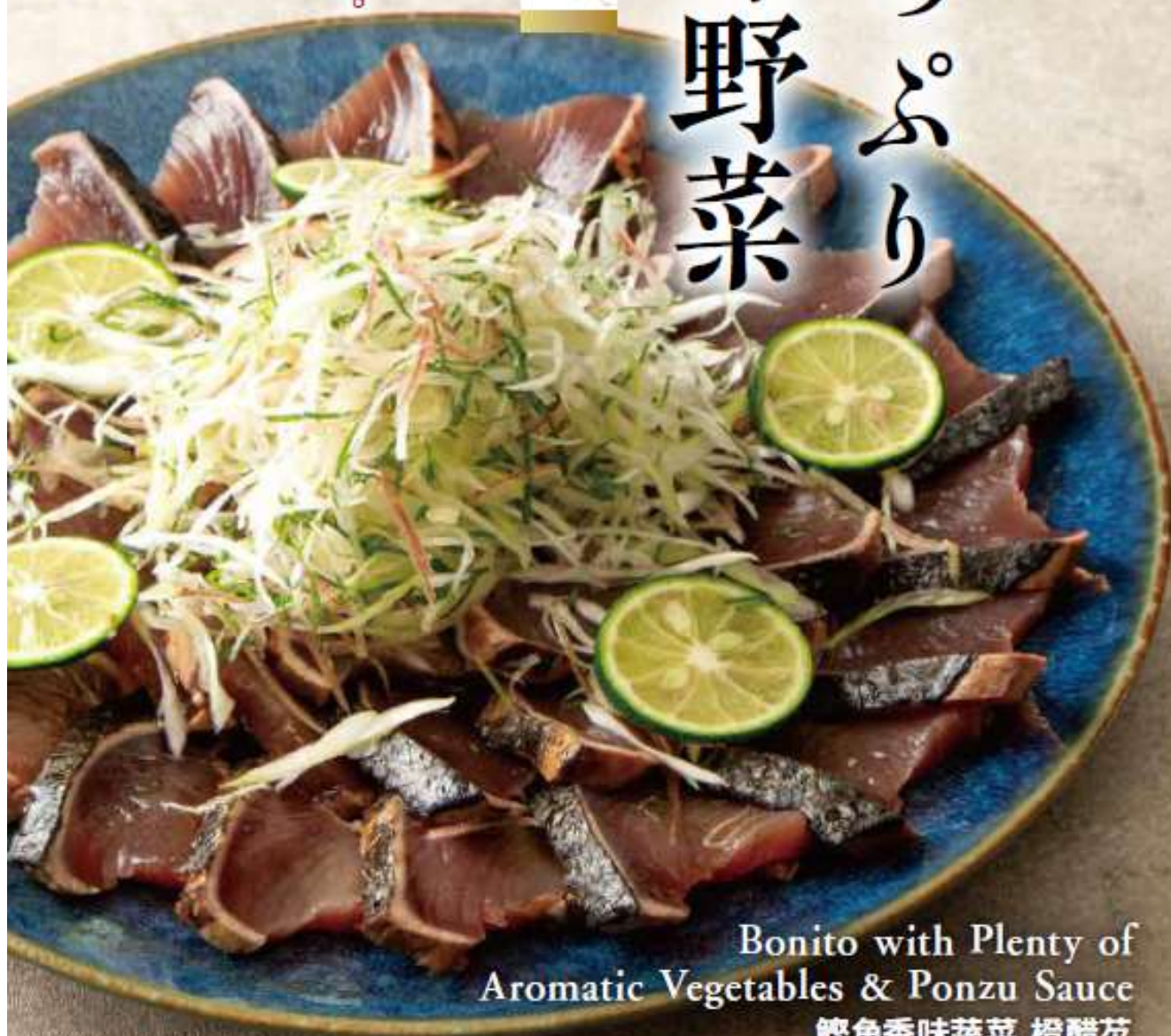
ポン酢餡

身厚な鰹は

ふくよかで奥深い味わい。

たっぷりの香味野菜と

ポン酢餡が爽やか！



Bonito with Plenty of
Aromatic Vegetables & Ponzu Sauce

鰹魚香味蔬菜 橙醋芡

CHISŌZANMAI

BUFFET RESTAURANT

桜味噌の ビーフ シチュー

京風のやや甘口の赤味噌を
使ったコク旨絶品シチュー。
柔らかな牛肉がとろけます。



Beef Stew with Sakura Miso / 桜味噌燉牛肉

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

海老真丈の お椀

店内で丁寧にひいた2種類の
出汁をご用意。お好みで
お選びいただけます。

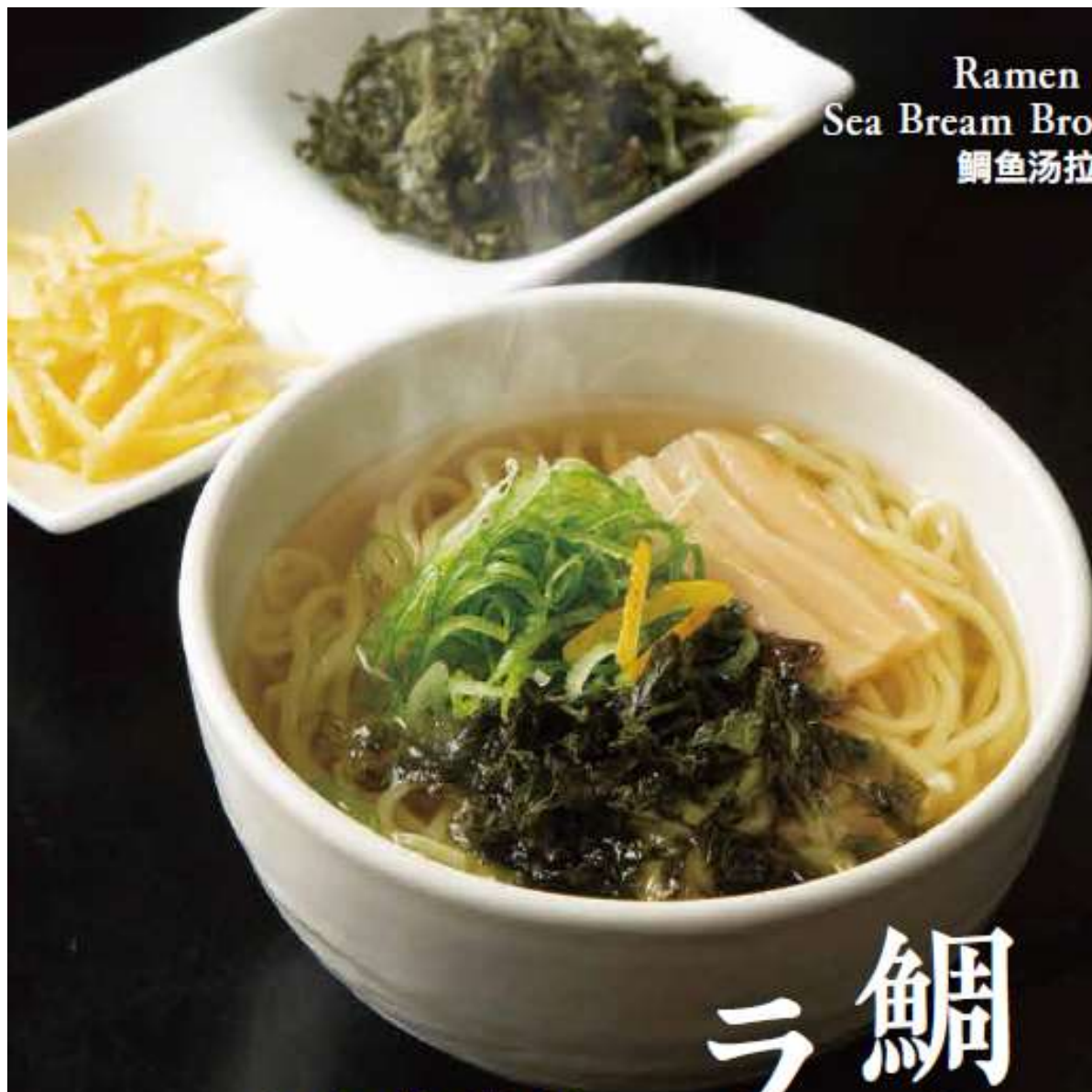


Steamed Minced-shrimp Balls Soup Bowl / 虾真暑蒸汤碗

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

Ramen in
Sea Bream Broth
鯛魚湯拉面



鯛出汁 ラーメン

国産の鯛の骨を焼き、丁寧に
煮だした鯛出汁のスープは
旨みが強く格別な美味しさ。
お好きなトッピングで
お楽しみください。

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

魚沼産

こしひかり

甘みがあり粘りが強く
もっちり食感。
炊きたての艶と
香りが絶品です。



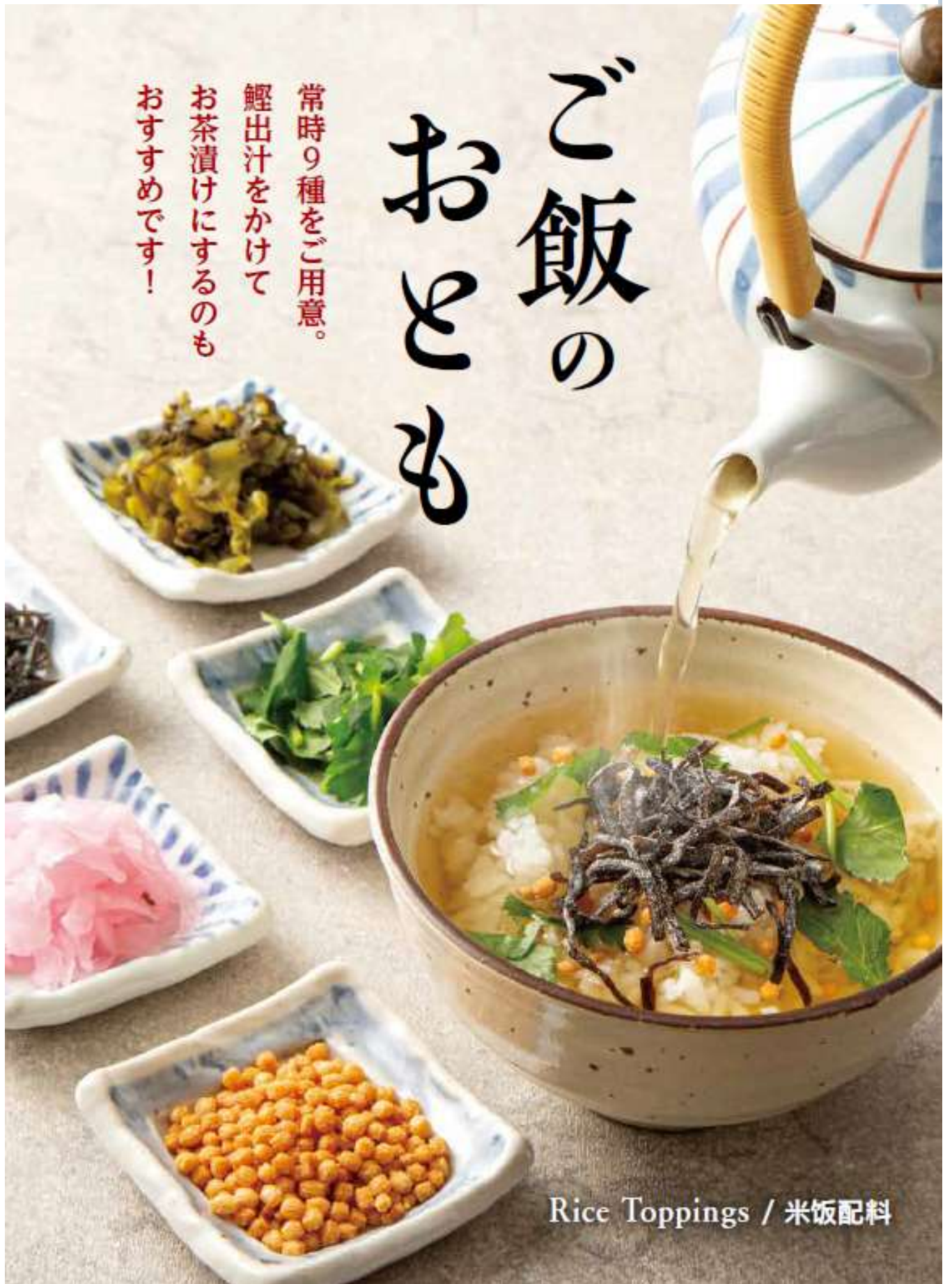
Koshihikari Rice / 越光米饭

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

ご飯の おとも

常時9種をご用意。
鰹出汁をかけて
お茶漬けにするのも
おすすめです！



Rice Toppings / 米饭配料

CHISŌZANMAI

BUFFET RESTAURANT

和三盆の チーズケーキ

上品でまろやかな
甘みが特徴の和三盆を使用。
酸味と甘みのバランスが良い
しっとりとした口あたり。



Cheese Cake with Wasanbon / 和三盆奶酪蛋糕

CHISŌZANMAI

BUFFET RESTAURANT

本日のお魚

金山寺 味噌焼き

甘みと旨みがギュッと詰まった
金山寺味噌を使用して
香ばしく焼き上げました。



Grilled Spanish Mackerel with Kinzanji Miso / 鮫魚金山寺味噌焼

CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

Morihan Matcha Tiramisu

森半宇治抹茶提拉米苏



天保七年創業
京都 森半 宇治抹茶使用

宇治抹茶の
ティラミス

森半の宇治抹茶を使用した
ほのかな苦みがクセになる
とろける食感の濃厚ティラミス。

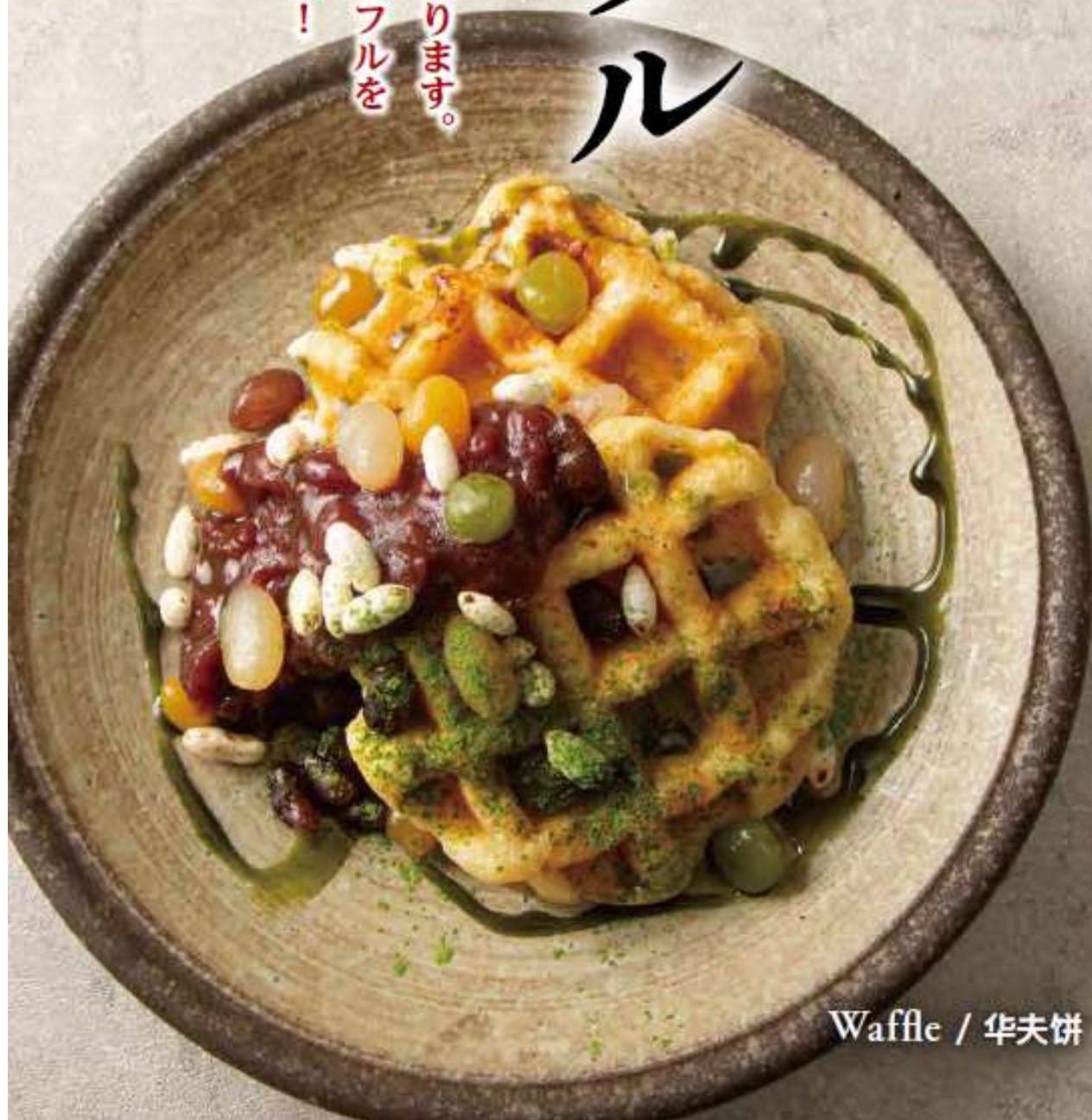
CHISŌ ZANMAI

BUFFET RESTAURANT

アレンジ色々

ワッフル

トッピングやソースを
種類豊富にご用意しております。
お好みでオリジナルワッフルを
作ってお楽しみください！



Waffle / 华夫饼