

J's Cafe

エスニックビュッフェ

聞いて・見て・触れて、そして味わう。昼食や夕食としてご利用ください。

※事前のご予約が必要です。価格は税込となります。

※お料理は食べ放題ではありません。出し切りとなります。

※表示価格は全てお一人様の価格となります ※ウーロン茶、オレンジジュース付き



1300円コース内容

- ・ 鱈と海老のエスカベッシュ
- ・ 中東風クスクスサラダ
- ・ タイ風鶏唐揚げとベトナム春巻き
- ・ チャナマサラ
- ・ バターチキンカレー
- ・ ターメリックピラフ
- ・ ランブータン入りフルーツカクテル



- ★紙の取り皿はパルプモールド商品を使用しています。
- ★紙スプーンはエコマークを取得している物を使用し環境に配慮しています。

「パルプモールドとは？」

環境に配慮し新聞・雑誌・段ボール・古紙を集めて再資源化したリサイクル製品です。使用後の焼却した灰からも有害な物質は出てきません。

味わえる世界のお料理



「エスカベッシュ」

油で揚げたり煮込んだ魚を甘酸っぱいタレに漬けた料理です。1500年前のベルシャ料理が世界に伝わり、日本では南蛮漬けや天麩羅になったといわれています。



「ガルバンゾー豆(ひよこ豆)」

トルコが原産地のちょっと大き目なお豆です。日本ではあまりなじみがありませんが、世界中で色々な調理法で食べられています。



「クスクス」

北アフリカや中東の主食の一つで、原料は小麦粉です。世界最小の Pasta と言われています。スープをあわせたりサラダにして食べます。



「チャナマサラ」

ガルバンゾー豆(ひよこ豆)を使った、ベジタリアン向けのインドカレーです。とろみが少なく、サラサラとした豆カレーです。



「バターチキンカレー」

生クリームやバターを贅沢に使用した、インドの甘口カレーです。辛いのが苦手な方も安心して食べられます。



「ランブータン」

東南アジアではとてもポピュラーなフルーツです。表面を赤いもじゃもじゃとした毛で覆われていますが、果肉と味もライチによく似ています。