

地創地提

エキシブ
ディナーbuffet

開催期間 7月下旬～8月下旬

エキシブ 5,000円(税込5,400円) ※エキシブ箱根離宮「イタリアンbuffet」7,500円(税込8,100円)
 離宮 6,500円(税込7,020円) ※エキシブ伊豆「鉄板buffet」7,000円(税込7,560円)
 ※エキシブ淡路島「鉄板buffet」8,000円(税込8,640円)

※別料金にてアルコールフリードリンクをご用意しております。エキシブ 1,500円(税込1,620円) 離宮 1,700円(税込1,836円) エキシブ箱根離宮「イタリアンbuffet」1,800円(税込1,944円) エキシブ伊豆、淡路島の「鉄板buffet」はアルコールフリードリンクはございません。

身も心もゆったりと優雅に過ごした日の夕食に、
その土地の旬の地ものを味わう
ディナーbuffetで楽しみませんか？
各料理長が目利きとなり、地域の食材を使用した
エキシブだけのオリジナルディナーbuffetに仕上げました。



グランドエキシブ鳥羽	
マリポート「和洋バイキング」	7月20日(金)～8月28日(火)

うま
美し国と称される地域の特色をまるごと堪能

磯の香りたつ 地元鳥羽の郷土料理と海の恵み

本日の活魚は、お造りはもちろん、お客様の目の前で揚げたての天婦羅にてご用意。また、郷土料理の手こね寿しを料理長がグランドエキシブ鳥羽スタイルに仕立て、ひと味違った味わいをお楽しみいただけます。さらに、鳥羽らしく魚介の旨味を凝縮させた漁師汁や海鮮バーベキューなど、鳥羽の郷土料理と海の恵みをお楽しみください。



エキシブ蓼科	
ロイヤルウッズ「和洋中バイキング」	7月21日(土)～8月31日(金)

信州の恵みを感じるグルメ紀行へ

信州愛 夏の食旅バイキング

新鮮な夏野菜はそのまま生で、信州味噌をつけて豪快に食す。大地の恵み山菜や信州きのこは大釜戸で炊いた炊き込みかまど飯で。信州きのこのかき揚げは「信州そば」と相性抜群。善光寺の「八幡屋磯五郎 唐辛子」を一振りすればまさに信州食紀行。高原の名水が育んだにじみすは一本焼きで。他にも名物「おやき」などの信州郷土食を満喫。定番のローストビーフや人気の中国料理も多種ご用意いたしました。お子様には自分だけのハンバーガーやパフェを作るキッズキッチン、お菓子のつかみどりコーナーが大人気。三世代皆様でお楽しみいただきたい夏山のバイキングです。

グランドエキシブ鳴門	
ルッチコーレ「和洋中バイキング」	7月21日(土)～9月1日(土)

家族の輪(絆)・豊穡の海と大地の恵み

BISTRO横丁

50種以上のお料理がズラリと並んだ、夏休み限定ディナーバイキング「BISTRO横丁」。和食料理人が豪快におろす「まぐろ一本おろし」実演では、御造り、寿司を鳴門海峡の若布や特産のすだちでご賞味ください。その他にも、魚介のバリエア、バーベキュー鉄板焼き、シェフオリジナルパスタなどご家族そろって、心もお腹も大満足のピストロ風バイキングです。
※「BISTRO横丁バイキングプラン」もございます。詳しくはP.16をご覧ください。



グランドエキシブ軽井沢	
瑞鳳「和洋中バイキング」	7月20日(金)～8月31日(金)

信州の清流から大地にかけて

信州の大自然の恵み

信州の澄んだ清流で育った「虹鱈の塩焼き」や信州のソウルフード「山賊焼」、さらに軽井沢近郊の農家から仕入れた「もろこし」をシンプルに醤油バター焼きにてご用意。信州の大自然の恵みをお楽しみください。



グランドエキシブ那須白河	
オールドホワイト「和洋バイキング」	8月4日(土)～25日(土)

「白河高原清流豚」VS.「阿武隈川メイプルサーモン」

地元二大ブランド食材による料理対決

日本料理・フランス料理2人の料理長による料理対決をテーマに地元スター食材を使用した料理ブースをご用意いたしました。福島県玉川村の道の駅「こぶしの里」より仕入れる地元野菜や東北6県の郷土料理も合わせてお楽しみください。



エキシブ山中湖	
富士「和洋中バイキング」	8月1日(水)～30日(木)

サマーキャンプ気分を地元食材、郷土料理で満喫!

甲州富士桜ポークと夏野菜のバーベキュー

アウトドアの盛んな山中湖でキャンプ気分を満喫。ジューシーな口当たりの「甲州富士桜ポーク」をバーベキュー風にアレンジ。山梨の郷土料理の「ほうとう」、地元の高原野菜や焼きトウモロコシ、すいかなどを用意し、アウトドア気分をお楽しみいただけます。



エキシブ湯河原離宮	
ポールルーム「和洋中buffet」	7月27日(金)～8月26日(日)

湯河原を囲む神奈川・静岡の四大食材の魅力味わう

地元を食べ尽くす ～農畜産・漁港めぐり～

相模湾真鶴沖で獲れた地魚、神奈川県・静岡県の大地が育んだ銘柄豚や鶏、西湘エリアの野菜など、その土地ならではの自慢の食材と生産者の魅力を再発見できるbuffetです。



エキシブ伊豆	
ラベール「鉄板buffet」	7月14日(土)～8月31日(金)

伊豆半島「世界ジオパーク」認定記念

伊豆半島恵みの味わい ～GEO揚げ(ジオあげ)～

伊豆半島がユネスコ世界ジオパークに認定された記念に、静岡県産の桜海老・サザエと、伊豆諸島名産の明日葉(あしたば)を、かき揚げでご用意。自然濾過浄化された伊豆大島深層地下水を100%原料とした「つけ塩」でお召上がりいただけます。伊豆半島ジオの恵みを堪能ください。

<共通事項>※料理写真はすべてイメージです。 ※別途サービス料10%を頂戴いたします。 ※開催日変更となる場合がございます。詳しくは各施設までお問い合わせください。
※ご提供する料理内容は仕入れ等状況により変更となる場合がございます。



グランドエキシブ初島クラブ	
オセアノ「和洋中バイキング」	7月21日(土)～9月1日(土)

地元食材を使った初島名物料理に仕立てて

初島の台所

和食では、冷汁を初島風に味噌ではなく、さっぱりとしたお出汁とたっぷりの胡麻、鰯のほぐし身をご用意。洋食からは、その昔、初島の島民に愛され食されていたサザエカレーをご用意。中国料理は「干し理想」と呼ばれるたくあん専用種を大石で山のように重石し、三度の冬を越した「七尾たくあん」を使用した、炒飯をご用意いたします。

エキシブ京都 八瀬離宮	
コンベンションホール「和洋中buffe」	7月21日(土)～8月19日(日)

京都の夏を食す

古都 Marche (コト マルシェ)

古都・京都の夏をイメージし、川床をモチーフとした「鮎の塩焼き」、京都のブランド牛「京都牛の鉄板焼」をご用意。原了郭の黒七味が効いた麻婆豆腐はシェフが目の前で調理いたします。また、特大パエリア鍋や、京都ならではの漬物で出汁茶漬けもご堪能いただけます。

エキシブ有馬離宮	
ルーナ「和洋中buffe」	7月14日(土)～9月2日(日) ※7/17～19を除く

但馬・丹波・播磨・摂津・淡路

兵庫五国の恵み

北は日本海、南は瀬戸内海を経て太平洋を望む兵庫県は、古代には、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の5つの国からなり、多彩で豊かな食文化が発達してきました。日本海や瀬戸内海の海の幸、新鮮な野菜や果物などの山の幸…そんな兵庫の季節の名産を、摂津国「有馬」に集めました。

エキシブ白浜&アネックス	
白鳳「和洋中バイキング」	7月20日(金)～9月1日(土)

和歌山の恵みを食す

紀州・山海里の旅

紀州の山海の幸を様々な調理で表現し「郷土料理コーナー」をご用意。海産物として、和歌山産のしらすを釜揚げごはん、黒潮海鮮炭火焼は人気のサザエ・海老を目の前で香ばしく仕上げます。また紀州枯れ木灘の旭蟹・鯛はまちをメインとした海鮮汁と鯛兜炭火焼き炊き込みご飯をご用意。その他、随所に地元食材を用いながら、郷土料理を存分にお楽しみいただけます。

地創地提

その土地の旬の地ものを味わう
ディナーbuffe

エキシブ ディナーbuffe

開催期間 7月下旬～8月下旬

エキシブ 離宮	5,000円(税込5,400円)	※エキシブ箱根離宮「イタリアンbuffe」 7,500円(税込8,100円)
	6,500円(税込7,020円)	※エキシブ伊豆「鉄板buffe」 7,000円(税込7,560円)
		※エキシブ淡路島「鉄板buffe」 8,000円(税込8,640円)

※別料金にてアルコールフリードリンクをご用意しております。
エキシブ 1,500円(税込1,620円) 離宮 1,700円(税込1,836円) エキシブ箱根離宮「イタリアンbuffe」 1,800円(税込1,944円)
エキシブ伊豆、淡路島の「鉄板buffe」はアルコールフリードリンクはございません。



エキシブ箱根離宮
コルテ「和洋中buffe」
7月27日(金)～9月8日(土)

食と笑顔でつなぐ、箱根離宮和洋中サマーバイキング

箱ゴチにっこ

和洋中の料理長が箱根・小田原の地元を中心に選び抜いた食材を、さまざまな調理法でをご用意。またフリードリンクにも地元ドリンクをラインナップし、料理と共に楽しんでいただけるbuffeをご提供いたします。

エキシブ箱根離宮
ペラヴィスタ「イタリアンbuffe」
7月12日(木)～9月19日(水)

生産者の「想いを伝える」イタリアンbuffe

箱ゴチにっこ

地元の契約農家「はなまる農園」より仕入れた野菜を揃えた「サラダバー」と、小田原産のお米(きぬひかり)を使用し、小田原の野菜と小田原漁港で仕入れた魚で仕上げる「小田原パエリア」をお届けいたします。

エキシブ淡路島
アラゴスタ「鉄板buffe」
7月21日(土)～9月1日(土)

五感を刺激する

結・味・彩・奏・香 YUIMISAI SOKA

豊かな食材、淡路島の風土が育む旬の野菜や近海の魚介類など滋味豊かな地元素材と国産牛(淡路牛)のロース、焼きしゃぶ(薄切り)をご堪能ください。地産地消をテーマに、焼き野菜には淡路島産の玉ねぎをはじめとした数々のお野菜をご用意いたします。

エキシブ琵琶湖
ロイヤルレイク「和洋中バイキング」
7月21日(土)～8月26日(日)

豊かな水と大地の恵みの食べ尽くし

滋賀が誇る おいしいもの

母なる琵琶湖が育んだ様々な水産物、周囲の山々から流れ込む溪流が生み出す肥沃な大地が育んだ豊かな農作物。そんな郷土の恵みに感謝し、今も受け継がれる郷土料理や、和洋中の料理長が創作する料理の数々をご堪能ください。

