



5つ星ビュッフェを うまく食べたい!

～ シェフに聞いた自慢の3品 ～

イベント盛りだくさんの12月は、
5つ星ホテルのビュッフェで特別な食事はいかが？
目移りしちゃってどれを狙えばいいかわからない…、
とお悩みの方はご安心を。
そんなあなたに、シェフが自信をもっておすすめする、
とびきりの3品をご紹介します。
安心かつお得にホテルビュッフェを楽しもう！

撮影／グエン・タン・ファット (Nguyen Tan Phat, p.18下)、チムクドスタジオ (Chimkudo Studio, p.21, 23上)

※記事中の営業時間は、特記した場合を除きすべてビュッフェの開催時間。データは2015年11月現在のもので、ホテルの都合などにより、予告なく変更になる場合もあるのでご了承ください
また、ランニングシャツ、半ズボン、サンダル履きでの入店はご遠慮ください



HCMC

Lotte Legend Hotel Saigon Atrium Café

ロッテレジェンドホテルサイゴン／アトリウムカフェ

120 種類もの料理が並ぶ「アトリウムカフェ」の日替わりビュッフェの中でも、チャン・ティエン・ユン（Tran Tien Dung）エグゼクティブスーシェフが「これ目当てに訪れるお客様も多いです」と語るのが、ディナービュッフェと日曜ランチの目玉、「ロブスター」。目を見張るのはその大きさで、日本では通常 500g ほどだが、ここで提供されるのは 600 ～ 900g。オーダー後にガーリックバターでグリルされたものが提供されるのが通常だが、「繊細な舌を持つ日本人には、シンプルな塩焼きがおすすめです」。中には「1 人で 6 尾平らげた猛者もいらっしゃいます」というから驚きだ。

また、「フォアグラのラズベリーソース」用に胃袋を空けておくのも忘れずに。フォアグラに負けないくらい濃厚なソースを、淡泊なマッシュポテトが包む。フレンチの技法を存分に生かしたコンビネーションは、同店で必食のオリジナル料理だ。

📍 2A-4A Ton Duc Thang St., Dist. 1, HCMC ☎ (08) 3823 3333
🕒 6:00 ～ 10:00 / 11:30 ～ 14:30 / 18:00 ～ 22:00、【土・日曜ランチ】11:00 ～ 14:30
🍽️ 【朝食】42 万 VND++、【ランチ】55 万 VND++、
【ディナー】飲み放題（ビール、ワイン、ソフトドリンク）付き 99 万 VND++、【土曜ランチ】プール利用（9:00 ～ 17:00）付き 70 万 VND++、【日曜ランチ】プール利用付き 94 万 VND++
※ 4 ～ 12 歳半額
📱 Lotte Legend Hotel Saigon www.lottehotel.com/saigon



（上）「フォアグラのラズベリーソース」（下）高い天井と、どの席からも中庭の緑とプールが眺められる優雅な造りが特徴。涼しくなるディナー時は中庭の席も心地良い

Chef's Recommendation

- ① ロブスター
- ② スモークサーモン
- ③ フォアグラのラズベリーソース

丁寧に下処理されたフランス産フォアグラは濃厚で、特有の臭みがなく食べやすい。オーダー制なので、何度でもできたてを味わえる



（上）チーズの種類は毎回入れ替わりをくり返ししながら、35 種類前後。雑然と並べられているかのようだが、産地ごとにまとまっている（下）「チーズビュッフェ」とはいえ、中華や海鮮、BBQ やデザートなど日替わりの通常メニューも並ぶ。金・土曜の夜の「シーフードビュッフェ」と「日曜ランチ」も予約必須の大盛況だ

HCMC

Sofitel Plaza Saigon Hotel Mezz

ソフィテルプラザサイゴンホテル／メZZ

全ての料理ブースが対面型だから自然とシェフとの会話が生まれ、市場のような活気を見せる「メZZ」。木曜は、エグゼクティブシェフのサカル・フォン（Sakal Phoeung）氏の故国フランスの偉大な食文化、チーズに焦点を当てたビュッフェだ。お供にはもちろんワインを。「チーズを分解する働きがあり、味だけでなく消化面からも理にかなった組み合わせなのです」。

サカル氏が太鼓判を押すのは、チーズの断面を熱してトロトロに溶けた部分を蒸したジャガイモにかけた「ラクレット」。「故郷サヴォアの夕食の定番。このフレッシュな風味には白ワインがよく合うんですよ!」。「フランスではチーズの盛り合わせはデザートの前に、ワイン片手に会話を楽しみながらつまむもの」。フランス流にハードチーズ、白カビチーズ、ヤギ乳チーズ、ブルーチーズ、オレンジチーズを満遍なく選び、屈託のない会話を花を咲かせたい。

📍 17 Le Duan St., Dist. 1, HCMC
☎ (08) 3824 1555 🕒 11:30 ～ 14:30 / 18:30 ～ 22:30、【日曜ランチ】12:00 ～ 15:00
🍽️ 【ランチ】（月～金曜）61 万 VND++、（土曜）67 万 VND++、【ディナー】（日～火曜）85 万 VND++、（水・木曜）91 万 VND++、（金・土曜）飲み放題（ビール・ワイン・ソフトドリンク）付き 120 万 VND++、【日曜ランチ】108 万 8888VND++、飲み放題（ビール・ワイン・シャンパン・ソフトドリンク）付き 138 万 8888VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額
📱 Sofitel Saigon Plaza
www.sofitel.com/2077

Chef's Recommendation

- ① ブルーチーズとリンゴのコンビネーション
- ② 山羊チーズとドライフルーツのコンビネーション
- ③ ラクレット

シェフの故郷サヴォアの郷土料理。ラクレット専用の調理機械を保有している。ハム、適量の野菜、お好みのピクルスなどを添えて召し上げられ



HCMC

Le Méridien Saigon

Latest Recipe

ル・メリディアンサイゴン／レイテストレシピ

金・土曜の夜は、「サーフ&ターフビュッフェナイト／Surf & Turf Buffet Night」。コンセプトは、海鮮と肉類の融合だ。

経験豊富なフランス人エグゼクティヴシェフ、フレデリック・メイナード（Frederic Meynard）氏がー押しするのは、カットコーナーに新メニューとして登場した「オーストラリア産プライムリブ」。じっくりロースとしたというオーストラリア産牛肉は、滴る肉汁が美しく、風味も豊か。かたわらには、きめの細かい特製マッシュポテトを添えてほしい。

一方、フレデリック氏が海鮮の代表としてあげたのは、カナダから生きたまま輸入された自慢のロブスター。「海水温度の低い北大西洋産は、素材の甘みがほかの地域のものとは断然違うのです」。シンプルなボイルや、ハーブやコニャックなどが効いたガーリックバターが濃厚な身の味わいを引き立たせるグリルのほか、サラダやスープも用意。お好みを選ぼう。

📍 3C Ton Duc Thang, Dist. 1, HCMC ☎ (08) 6263 6688

🕒 6:00 ~ 10:00 / 12:00 ~ 14:30 / 18:00 ~ 22:00、【日曜ランチ】12:00 ~ 15:30

🍽️ 【朝食】50 万 VND++、【ランチ】54 万 VND++、【ディナー】飲み放題（ワイン・ソフトドリンク）付き（日～木曜）118 万 VND++、（金・土曜）129 万 VND++、【日曜ランチ】飲み放題（シャンパン・カクテル）付き 140 万 VND++ ※ 3 ~ 11 歳半額

📱 Le Méridien Saigon www.lemeridiensaigon.com

Chef's Recommendation

- 1 マッドクラブ（ノコギリガザミ）
- 2 カナディアンロブスター
- 3 オーストラリア産プライムリブ

ローズマリーやタイムなどのハーブとともに、低温で4時間以上かけロースト。ビュッフェのコンセプト同様に、海鮮のロブスターと一緒にいただきたい



（下）右「オーストラリア産プライムリブ」と、左「カナディアンロブスター」のグリル（上）インテリアはフランスのビストロをイメージしたデザイン。昼は日の光を存分に浴びて明るく、夜は幾分シックな雰囲気と、時間帯によってその印象を変えるのもおもしろい。窓からは、優雅に流れるサイゴン川を望むことができる



HCMC

The Reverie Saigon

Café Cardinal

ザ・レヴェリーサイゴン／カフェカーディナル

「カフェカーディナル」のランチビュッフェは、シンプルだが素材にこだわった本格フレンチテイストが自慢。フレンチとアジア料理、各 5 品の月替わりの主菜を、アラカルトのように注文できるのも特徴で、もちろんこれらも食べ放題。中でも人気は「タラ／Cod Fish」の料理で、もはや定番と化している。

フランス出身のシェフ、セバスティアン・シュナイダー（Sebastien Schneider）氏の「サイゴンで一番！」という言葉を待つまでもなく、2015 年 9 月のオープン以来、早くも評判の各種自家製パンは外せない。これに、同様に自家製の各種「テリーヌ」を塗っていたごう。

なお、「海鮮やチーズの種類が通常より多い日曜ランチはさらにエキサイティング！種類豊富なお茶をスイーツやオーダーサンドウィッチとともに満喫できる英国式アフタヌーンティーも見逃してほしくないですね」とのことだ。

📍 6F, Times Square, 22-36 Nguyen Hue St. (57-69F Dong Khoi St.), Dist. 1, HCMC ☎ (08) 3823 6688

🕒（月～金曜）6:30 ~ 10:30、（土・日曜）6:30 ~ 11:00 / 11:30 ~ 14:00 / 15:00 ~ 17:00、【日曜ランチ】11:30 ~ 14:30

🍽️ 【朝食】68 万 8000VND++、【ランチ】88 万 8000VND++、【アフタヌーンティー】38 万 8000VND++ ~、【日曜ランチ】98 万 8000VND++ ※ 12 歳未満入場不可

📱 The Reverie Saigon www.thereveriesaiagon.com



（上）自家製「テリーヌ」と「ピクルス」など（下）高い天井と壮麗な柱、特注の調度品などから、スタイリッシュなヨーロッパの城を思わせる店内。なお、ディナー（🕒 18:30 ~ 23:00）はビュッフェではなく、セバスティアン氏が「アイデンティティ」と語る本格フランス料理のアラカルトを提供

Chef's Recommendation

- 1 自家製パン
- 2 タラ
- 3 自家製テリーヌ

牛肉や豚肉の様々な部位やフォアグラなどから作られ、日によってラインナップが変化。食べ合わせのよいピクルスが各テリーヌのかたわらに置かれている





(上)「オーストラリア産ビーフのグリル、グリーンペッパーソース添え」
(下)シックなテイストでまとめられたレストラン内のほか、緑あふれる中庭の席もおすすめ。鍋料理はスタッフに注文すると、テーブルまで運んできてくれる

Hanoi CROWNE PLAZA WEST HANOI Lackah Restaurant

クラウンプラザウェストハノイ／ラッカーレストラン

目の前のクッキングステーションで注文したひと皿ができるのをじっくり眺め、目と舌で心ゆくまで味わえるのが、「ラッカーレストラン」の「インターナショナルビュッフェ」だ。特に、食材に合わせてサイドディッシュやソースを選び抜いたフレンチのアラカルトは、各国で経験を積んだベテランシェフ、ズン・ヴィエット・アイン（Duong Viet Anh）氏が太鼓判を押す味。フォアグラ、ジャガイモ、リンゴなど脇役との相性が抜群の「オーストラリア産ビーフのグリル、グリーンペッパーソース添え」をはじめ、贅沢な気分になれる逸品ばかりだ。

また、ベトナム料理コーナーでは、伝統料理の材料から作り方まで、すべて間近で見ることができるので、興味がある人は必見。月曜はインド、火曜はイタリア、水曜は韓国、金曜はシンガポール、土曜は日本、日曜は中国と、ほぼ毎日異なる国の料理コーナーがあるのも楽しみの1つだ。

📍 36 Le Duc Tho St., My Dinh 2 Ward, South Tu Liem Dist., Hanoi
☎ (04) 6270 6688 🕒 11:30 ~ 14:30 / 18:00 ~ 22:30
🍽 【ランチ】45 万 VND++、【ディナー】60 万 VND++
※5 ~ 11 歳は半額
📘 Crowne Plaza West Hanoi Hotel & Residences (Official)
www.crowneplaza.com/westhanoi

Chef's Recommendation

① ロブスターとフォアグラ、アスパラとストロベリーコンポート添え、ポメリーマスタードソース

② カニカマとハーブの巻きフォーと日本産ホタテ、マンゴーサラダ添え

③ オーストラリア産ビーフのグリル、グリーンペッパーソース添え

繊細な盛り付けにシェフの技が光る。ほかのフレンチアラカルトなども含め、対面式のクッキングステーションでは、好みの具材や味付けをリクエストできる



Hanoi Sofitel Legend Metropole Hanoi Le Club

ソフィテルレジェンドメトロポールハノイ／ル・クラブ

全 22 種のチョコレートスイーツに囲まれた至福の時間を堪能できる「ル・クラブ」の「チョコレートビュッフェ」。ボックスの中には、宝石箱のように並んだひと口サイズのチョコレートが約 10 種類。コーヒーやパッションフルーツ、ピスタチオ、ジンジャー、抹茶などテイストによって模様が違う。

「毎日キッチンで一つひとつ心を込めて作っています。すべてのスイーツがおすすです」と語るのは、「ル・クラブバー」のオリヴィエ・ゲニク（Olivier Genique）氏。使用するチョコレートは、ベトナムのチョコレート会社「グランドプレイス／Grand Place」と提携し、最上級のカカオ豆から作られるものばかり。クレープにかけるチョコレートソースもその場で溶かしてつくり、ミルクオレンジやダークシナモンなど 8 種類から選べるほか、マカロンや果物をディップするチョコレートフォウンテンやアイス、各種ケーキなど、とにかくチョコ尽くし！

📍 15 Ngo Quyen St., Hoan Kiem Dist., Hanoi ☎ (04) 3826 6919

ル・クラブ

🕒 11:30 ~ 14:30 / 18:00 ~ 22:30、【チョコレートビュッフェ】15:00 ~ 17:30
🍽 【チョコレートビュッフェ】57 万 VND++ ※6 ~ 12 歳半額

ル・ボリユー／Le Beaulieu

🕒 11:30 ~ 14:30、【日曜ランチ】12:00 ~ 16:00
🍽 【ランチ】79 万 VND++、【日曜ランチ】170 万 VND++、飲み放題（ワイン）付き 255 万 VND++、飲み放題（シャンパン）付き 327 万 5000++ ※6 ~ 12 歳半額



(上) 各チョコレートの柄は、中身の味によって異なる
(下) サンドイッチやフルーツもあるので、箸休めに手にとりたい

Chef's Recommendation

① 各種チョコレート

② チョコレートソース付きクレープ

③ 各種ケーキ

オペラケーキやチョコレートムースなどの各ケーキは、ひと口サイズ。飲み物は別途だが、ホワイトチョコのミルクシェイクは料金に含まれる



スパイスズガーデン／Spices Garden

🕒 11:30 ~ 14:00、【土曜 BBQ ディナー】18:30 ~ 22:30、【日曜 BBQ ランチ】11:30 ~ 14:30

🍽 【ランチ】76 万 VND++、【土曜 BBQ ディナー】137 万 5000VND++、【日曜 BBQ ランチ】107 万 5000VND++

📘 SofitelLegendMetropole
www.sofitel-legend.com/hanoi/en



Hanoi InterContinental Hanoi Westlake Café Du Lac

インターコンチネンタルハノイウェストレイク／カフェ・デュ・ラック

BBQ など4つのクッキングステーションで、でき立ての料理を味わえるのが、「カフェ・デュ・ラック」の日曜ランチ。フォアグラ、ラム、ビーフ、サーモン、シーフードなどのメインディッシュコーナーで、フランス人シェフのジェレミー・ラセレ（Jeremy Lasserre）氏が推すのは、「あひる肉のロースト」だ。「新鮮な食材とベトナムのスパイスをふんだんに使った特製ソースと一緒に味わっていただきたい」。

また、仕入れにこだわった豊富な魚介の中では、表面にのったクリーミーなチーズとの相性抜群のグリルロブスターをぜひ。

デザートのはその場で固めて作り、子ども向けにハンバーグやサンドイッチを提供するキッズコーナーも。その横では、日本のあめ細工に似たベトナムの伝統玩具「トヘー／To He」を職人が目の前で作ってくれるので、子どもから大人まで世代を問わず楽しめる。

📍 1A Nghi Tam St., Tay Ho Dist., Hanoi ☎ (04) 6270 8888
🕒 11:30 ~ 14:00 / 18:00 ~ 22:30、【日曜ランチ】12:00 ~ 15:00
🍽 【ランチ】78 万 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・ジュース・ソフトドリンク）付き 115 万 VND++、【ディナー】99 万 9000VND、※ 15 万 1000VND++ 追加で飲み放題（ソフトドリンク）、57 万 8000VND++ 追加で飲み放題（ワイン）、【日曜ランチ】110 万 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・ジュース・ソフトドリンク）付き 170 万 VND++ ※6 ~ 11 歳半額
📘 InterContinental Hanoi Westlake
http://hanoi.intercontinental.com



（上）「あひる肉のロースト」（下）タイ（Tay）湖に面した席もあり、休日の午後をリラックスしながら過ごすのにふさわしい

Chef's Recommendation

- 1 ロブスターなどの新鮮な魚介
- 2 寿司と刺身
- 3 あひる肉のロースト

皮はバリバリでクリスピーに、中の身はジューシー。この2種の食感を楽しむように焼き加減を調整している。盛り付けも美しい



Hanoi Hotel Nikko Hanoi La Brasserie

ホテルニッコーハノイ／ラ・ブラッセリー

「ラ・ブラッセリー」の土・日曜、「ホットポットディナービュッフェ・ウィズ・ロブスター／Hot Pot Dinner Buffet with Lobster」で目を奪われるのが、ズラリと並んだ生の魚介類だ。まだ動いているくらい新鮮な具材を注文し、和風か日替わり（ベトナム、中国、タイ）の2種類のスープから好きな方を選ぶと、テーブルにたっぷりの野菜と一緒に鍋をセットしてくれる。「人気のニャチャン産ロブスターにはちょっとスパイシーな日替わりスープが合います」とファム・クアン・ヴィン（Pham Quang Vinh）シェフ。

海鮮や肉はすべて BBQ も可能で、寿司や刺身、デザートコーナーも充実。日本語を話すスタッフや、メニューの日本語表記も日系ホテルならではのサービスだ。

📍 84 Tran Nhan Tong St., Hai Ba Trung Dist., Hanoi ☎ (04) 3822 3535
🕒 11:30 ~ 14:00 / 18:00 ~ 22:00 ※「ホットポットディナービュッフェ・ウィズ・ロブスター」は2016年1月末日まで
🍽 【ランチ】42 万 VND++、【ディナー】（月～金曜）飲み放題（ビール・ジュース・ソフトドリンク）付き 55 万 5000VND++、（土・日曜）飲み放題（ビール・ワイン・日本酒・ソフトドリンク）付き 66 万 VND++ ※6 ~ 11 歳半額
📘 Hotel Nikko Hanoi
www.hotelnikkohanoi.com.vn



（上）ロブスターやカニ、エビ、貝類など豊富なシーフードや肉から鍋の具材を選ぶ（下）明るい雰囲気のレストラン内。鍋料理のほか、ベトナム料理も各種揃う

Chef's Recommendation

- 1 海鮮鍋
- 2 刺身と寿司
- 3 日本酒とワインやビール、ソフトドリンクの飲み放題



（上）「点心」。同ホテル内の中華レストラン「ゴールドドラゴン」では、さらに豊富に40種類にのぼる点心を心行くまで堪能できる「点心食べ放題」を開催（下）開放感あふれる野外でのBBQ

Chef's Recommendation

- 1 点心
- 2 シーフードグリル
- 3 チーズケーキ



Da Nang Grand Mercure Danang La Rive Gauche

グランドメルキュールダナン／ラ・リヴゴーシュ

ダナンといえば海の幸！そんなベトナム中部海岸で水揚げされる新鮮なシーフードを、思う存分味わうことができると評判の「BBQ&シーフードビュッフェ／BBQ and Seafood Buffet」が、毎週金曜に「ラ・リヴゴーシュ」で開催されている。腕を振るうのは、ダナンシェフ協会のリーダーでもあるホー・タイン・フオン（Ho Thanh Phuong）氏だ。「魚介のグリル以外にもぜひ味わってほしい」と同氏がすすめるのが、本格広東スタイルの点心。「ダナンで点心といえば、ここ！」と市民の間でも評判で、特に「海老餃子」をはじめとする海鮮を生かしたメニューのうまさはダナンならではの。

また、数あるデザートの中でも、同氏が「ぜひ味わってほしい」と語るのが「チーズケーキ」。フレッシュチーズが織りなす滑らかな食感と、風味豊かなれどもさっぱりとした後味は締めめの1品に最適だ。

📍 Lot A1, Green Island, Hai Chau Dist., Da Nang ☎ (0511) 379 7777
ラ・リヴゴーシュ
🕒（金曜）18:00 ~ 21:00 ☎ 飲み放題（ビール・ソフトドリンク）付き 50 万 VND++ ※3 ~ 12 歳は半額
ゴールドドラゴン／Golden Dragon
🕒（火～日曜）11:00 ~ 14:00 / 17:30 ~ 21:00
🍽（火～金曜）40 万 VND++、（土～日曜）飲み放題（ビール）付き 50 万 VND++
📘 Grand Mercure Danang www.accorhotels.com/7821



Nha Trang

InterContinental Nha Trang Cookbook Café

インターコンチネンタルニャチャン／クックブックカフェ

「クックブックカフェ」の毎週木・土曜は海鮮の祭典。やはりおすすめは、ニャチャンが誇る新鮮な海の幸を心行くまで堪能できる「シーフードグリル」だ。バンドの生演奏に耳を傾けながら、ライブウッキングステーションで豪快に調理される様を眺め、口のみならず、目と耳をも満足させよう。

また同ホテルのクリスマスは、オーストラリア出身のシェフ、デニス・バートン（Dennis Barton）氏が、特別に腕によりをかけて振る舞うビュッフェを用意している。2015 年 12 月 24 日（木）19 ～ 23 時は「クリスマスイヴビュッフェディナー／Christmas Eve Buffet Dinner」（190 万 VND++）、翌 25 日（金）12 ～ 15 時は「クリスマスデービュッフェランチ／Christmas Day Buffet Brunch」（138 万 8000VND++）。この日にしか味わえない贅沢メニューに舌鼓を打とう！

📍 32-34 Tran Phu St., Nha Trang 📞 (058) 388 7777
🕒（木・土曜）18:00 ～ 22:00
🍷 飲み放題（ビール）付き 69 万 VND++ ※ 6 ～ 12 歳未満半額
📘 InterContinental Nha Trang <http://nhatrang.intercontinental.com>



（上）「シーフードグリル」（下）海に面した店内。12 月 31 日（木）は「大晦日カウントダウンパーティー／New Year's Eve Countdown Party」（258 万 8000VND++）、2016 年 1 月 1 日（金）は「元日ビュッフェランチ／New Year Day Buffet Brunch」（138 万 8000VND++）も開催

Chef's Recommendation

- 1 寿司と刺身
- 2 北京ダック
- 3 シーフードグリル

サケやマグロなど、まるで市場のように豊富な約 20 種のラインナップから、お気に入りを選ぼう。なお、ロブスターは 2 尾目以降 250g 20 万 VND



HCMC

イースティングランドサイゴン／Eastin Grand Saigon

📍 253 Nguyen Van Troi St., Phu Nhuan Dist. 📞 (08) 3844 9222
📘 Eastin Grand Hotel Saigon www.eastingrandsaigon.co

■ **カフェサイゴン／Café Saigon**
🕒（金～日曜）18:00 ～ 21:30 🍷 79 万 9000VND++、飲み放題（ビール・ハウスワイン・ソフトドリンク）付き 95 万 9000VND++ ※ 5 ～ 15 歳半額

80 種以上のインターナショナルメニューを用意。アラカルトメニューからの注文も可能

■ イキ／Iki

🕒 11:00 ～ 14:30 / 17:30 ～ 22:30
🍷 39 万 9000VND++、5 ～ 15 歳半額

寿司と刺身食べ放題。メニューは 30 種類ほどで、卓上でのオーダーが可能

インターコンチネンタルアジアナサイゴン InterContinental Asiana Saigon

📍 Corner of Le Duan St. & Hai Ba Trung St., Dist. 1
📞 (08) 3520 9999
📘 InterContinental Asiana Saigon www.intercontinental.com/saigon

■ **マーケット 39 / Market 39**
🕒 18:00 ～ 22:00、【日曜ランチ】12:00 ～ 15:00
🍷（月～木曜）大人 89 万 9000VND++、6 ～ 12 歳 42 万 VND++、（金～日曜）飲み放題（ビール・ワイン・ソフトドリンク）付き 大人 98 万 VND++、6 ～ 12 歳 47 万 5000VND++、【日曜ランチ】大人飲み放題（ビール・ワイン・シャンパン・ソフトドリンク）付き 148 万 8000VND++、6 ～ 12 歳 55 万 VND++

世界各国のチーズ、メキシコ料理、寿司と刺身、海鮮などが日替わりで楽しめる

■ ユーチュー／Yu Chu

🕒 11:30 ～ 14:30 / 18:00 ～ 22:30、（土・日曜）10:30 ～ 14:30 / 18:00 ～ 22:30 🍷【ランチ】大人 38 万 8000VND++、6 ～ 12 歳 23 万 VND++、【ディナー】大人 49 万 8000VND++、6 ～ 12 歳 25 万 VND++

ランチは点心食べ放題。ディナーは鍋料理と点心の 2 種類のビュッフェを別々に開催

カラヴェルホテル／Caravelle Hotel

📍 19-23 Lam Son Square, Dist. 1
📞 (08) 3823 4999 📘 Caravelle Saigon www.caravellehotel.com

■ ナインティーンビュッフェレストラン

Nineteen Buffet Restaurant
🕒 6:00 ～ 10:00 / 12:00 ～ 15:00 / 17:45 ～ 22:00、【日曜ランチ】11:30 ～ 15:00
🍷【朝食】52 万 800VND++、【ランチ】62 万 8000VND++、【ディナー、日曜ランチ】89 万 VND++、飲み放題（ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク・ジュース）付き 99 万 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・スパークリングワイン・カクテル）付き 109 万 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・シャンパン・カクテル）付き 149 万 VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額

風通しの良い店内。海鮮が充実しており、ショーキッチンでのシェフの盛り付けも見もの

プルマンサイゴンセンター Pullman Saigon Centre

📍 148 Tran Hung Dao St., Dist. 1, HCMC
📞 (08) 3838 8686 📘 Pullman Saigon Centre www.pullman-saigon-centre.com

■ **フードコネクション / Food ConneXion**
🕒 6:00 ～ 10:00 / 11:30 ～ 14:00 / 18:30 ～ 22:00
🍷【朝食】38VND++、【ランチ】48 万 VND++、【ディナー】88 万 8000VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額

国産の新鮮な海鮮を用いたグリルや寿司・刺身のラインナップが充実

まだまだある！ 5 つ星ホテルのビュッフェ

パークハイアットサイゴン／Park Hyatt Saigon

📍 2 Lam Son Square, Dist. 1 📞 (08) 3824 1234
📘 Park Hyatt Saigon <http://saigon.park.hyatt.com>

■ パークラウンジ／Park Lounge

🕒（土曜）14:00 ～ 17:00 🍷 57 万 VND++、飲み放題（シャンパン）付き 140 万 VND++

市内で有名な土曜アフタヌーンティー。スコーンやミニデザートなどが食べ放題

■ オペラ／Opera

🕒 7:00 ～ 10:00、【イタリアン日曜フィースト】12:00 ～ 15:00
🍷【朝食】65 万 VND++、【イタリアン日曜フィースト】90 万 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・シャンパン・カクテル・ソフトドリンク）付き 180 万 VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額

朝食のクロワッサンが好評。日曜はイタリア料理を存分に味わえる

ホテルニッコサイゴン／Hotel Nikko Saigon

📍 235 Nguyen Van Cu St., Dist. 1
📞 (08) 3925 7777 📘 Hotel Nikko Saigon www.hotelnikkosaigon.com.vn

■ ミンコート／Ming Court

🕒 11:00 ～ 14:30 🍷（月～金曜）46 万 2000VND++、（土・日曜）57 万 8000VND++ ※ 6 ～ 11 歳半額

ランチタイムは中華料理店で点心が食べ放題

■ ラ・ブラッセルリー／La Brasserie

🕒 18:00 ～ 22:30 🍷 110 万 VND++ ※ 6 ～ 11 歳半額

20 の異なるコーナーに約 250 種類の料理を用意したシーフードディナービュッフェ

Hanoi

グランドプラザハノイホテル Grand Plaza Hanoi Hotel

📍 117 Tran Duy Hung St., Cau Giay Dist., Hanoi
📞 (04) 3555 1000 www.grandplazahanoi.net

■ ル・ジャルダン／Le Jardin

🕒 11:00 ～ 14:00 / 18:00 ～ 22:00
🍷【ランチ】45 万 VND++、【ディナー】58 万 VND++ ※ 7 ～ 11 歳 30% OFF、3～6歳半額

120 種のインターナショナル料理。金曜の夜はシーフードビュッフェ

ジェイダブリューマリオットホテルハノイ JW Marriott Hotel Hanoi

📍 8 Do Duc Duc St., Tu Liem Dist., Hanoi
📞 (04) 3833 5588 📘 JW Marriott Hotel Hanoi www.jwmarriotthanoi.com

■ ジェイダブリューカフェ／JW Café

🕒 6:00 ～ 10:30 /（月～土曜）12:00 ～ 14:30、（日曜）12:00 ～ 15:00 / 18:00 ～ 22:00
🍷【朝食】55 万 VND++、【ランチ】（月～土曜）77 万 VND++、（日曜）120 万 VND++、飲み放題（生ビール・ワイン・スパークリングワイン）付き 170 万 VND++、【ディナー】（月～金曜）99 万 VND++、（土・日曜）120 万 VND++、飲み放題（生ビール・ワイン・スパークリングワイン）付き 170 万 VND++ ※ 6 ～ 11 歳半額

土・日曜のディナーはシーフードビュッフェでカキやロブスターが食べ放題

ソフィテルプラザハノイ／Sofitel Plaza Hanoi

📍 1 Thanh Nien St., Ba Dinh Dist., Hanoi
📞 (04) 3823 8888 📘 Sofitel Plaza Hanoi www.sofitel.com/3553

■ ブラッセルリーウエストレイク／Brasserie Westlake

🕒 6:00 ～ 23:00
🍷【朝食】大人 47 万 VND++、4 ～ 11 歳 33 万 VND++、【ランチ】大人 60 万 VND++、4 ～ 11 歳 40 万 VND++、【ディナー】（月～木曜）大人 88 万 VND++、4 ～ 11 歳 55 万 VND++、（金～日曜）大人 99 万 VND++、4 ～ 11 歳 63 万 VND++

装飾華麗な雰囲気の中で楽しむインターナショナルビュッフェ

ヒルトンハノイオペラ／Hilton Hanoi Opera

📍 1 Le Thanh Tong St., Hoan Kiem Dist., Hanoi
📞 (04) 3933 0500 📘 Hilton Hanoi Opera <http://hanoi.hilton.com>

■ シェマノン／Chez Manon

🕒（金・土曜）18:00 ～ 22:00 🍷 飲み放題（ビール・ワイン・ソフトドリンク）付き 55 万 VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額

オペラハウスを見下ろすレストランでいただく BBQ ビュッフェ

Da Nang

インターコンチネンタルダナンサンペンシュラリゾート InterContinental Danang Sun Peninsula Resort

📍 Bai Bac, Son Tra Peninsula, Son Tra Dist., Da Nang
📞 (0511) 393 8888
📘 InterContinental Danang Sun Peninsula Resort <http://danang.intercontinental.com>

■ シトロ／Citron

🕒 6:30 ～ 10:30、【日曜ランチ】12:30 ～ 15:00
🍷【朝食】大人 76 万 5000VND++、6 ～ 12 歳 31 万 9000VND++、【日曜ランチ】159 万 9000VND++、飲み放題（シャンパン・ジュース・ソフトドリンク）付き 199 万 9000 VND++、飲み放題（シャンパン・ジュース・ソフトドリンク）&屋外テーブルでの食事付き 249 万 9000VND++

旬の食材を取り揃えた日曜ランチが魅力的。宿泊客優先なので、前日までに予約を

■ ベアフット／Barefoot

🕒（水・土曜）19:00 ～ 22:00 🍷 飲み放題（ビール・ジュース・ソフトドリンク）付き 139 万 9000 VND++、飲み放題（ビール・ワイン・ジュース・ソフトドリンク）付き 189 万 9000 VND++ ※ 6 ～ 12 歳半額

水曜は「アジアンストリートマーケット／Asian Street Market」、土曜は BBQ ビュッフェ

Hoi An

ホテルロイヤルホイアン・エムギャラリーコレクション Hotel Royal Hoi An-MGallery Collection

📍 39 Dao Duy Tu St., Hoi An
📞 (0510) 395 0777
📘 Hotel Royal Hoi An, MGallery Collection www.mgallery.com
■ **ファイフォーカフェ／Faifo Cafe**
🕒 6:00 ～ 10:00 🍷 37 万 VND++ ※ 5 ～ 12 歳半額

全て手作りのインターナショナルビュッフェ

■ ワカク／Wa Ka Ku

🕒（木曜）18:00 ～ 22:00 🍷 49 万 VND++

寿司カウンター席もある日本料理店で、寿司と焼き鳥が食べ放題

Nha Trang

サンライズニャチャンビーチホテル&スパ Sunrise Nha Trang Beach Hotel & Spa

📍 12-14 Tran Phu St., Nha Trang
📞 (058) 382 0999
📘 Sunrise Nha Trang Beach Hotel & Spa, Vietnam www.sunrisenhatrang.com.vn

■ フーンヴィエツ／Huong Viet

🕒（火曜）18:30 ～ 21:30 🍷 45 万 VND ※ 4 ～ 12 歳半額

地元の新鮮な海鮮を味わえる。おすすめは「キノコとイカの鍋」

■ ハナブサ／Hanabusa

🕒（金曜）18:30 ～ 21:30 🍷 52 万 VND ※ 4 ～ 12 歳半額

寿司、刺身、天ぷらなどを楽しめる日本食ビュッフェ。日本酒がワイン 1 杯付き

■ インベリアル／Imperial

🕒（土曜）18:30 ～ 21:30
🍷 49 万 9000VND ※ 4 ～ 12 歳半額

地場の新鮮魚介、アジアや西洋料理などを味わえる BBQ ビュッフェ