

ランチbuffet

LUNCH BUFFET

[11 : 30 ~ 15 : 30 (最終入店 14 : 00)]

選べるメインディッシュ

5種より1品チョイス

+

サイドbuffet食べ放題

オードヴル / スープ / パン
サラダ / ピラフ / デザート

+

フリードリンク

ソフトドリンク
コーヒー・紅茶

選べるメインディッシュ

下記の5種より1品お選びください

右ページでは
各メニューをご紹介します
どうぞご覧ください



週替わりでメニューを更新 [週間限定MENU (2種)]

大人から子供まで [定番MENU]

1



小麦 牛乳 卵
Wheat Milk Egg

2



小麦 牛乳
Wheat Milk

3



小麦 牛乳 卵
Wheat Milk Egg

贅沢ランチをお楽しみいただけます [オプションMENU] * スタンドメニュー + 500円 *

4



小麦 牛乳
Wheat Milk

グレード
アップ

5



えび
Shrimp

グレード
アップ

【料金】 大人 / 2,500円 (税込)

小学生 / 1,200円 (税込)

※小学生専用のメインディッシュをご利用の場合

[未就学児のお子様は無料でご利用いただけます]

選べるメインディッシュ

1 カレイのポワレ グリーンピースのクリームソース

グリーンピースを使ったソースは素材の味を存分に活かした、この時期しか味わえない豊かな風味
さらに瀬戸内レモンが入ったエスプーマソースで初夏に相応しい一皿に仕上げました

2 鶏もも肉のロール仕立て チーズとハーブ風味 キノコのソースとバルサミコのアクセント

チーズと3種類のハーブが鶏もも肉のジューシーな味わいをグッと引き立てたロール仕立て
香味野菜などから出汁を取った濃厚なキノコソースと合わせると贅沢な旨味が口いっぱいに広がります

3 ハンバーグステーキ トマト風味のキノコソース

ふわっとジューシーに焼き上げたハンバーグ
キノコがたっぷり入ったソースはトマトの酸味でさっぱりお召し上がりいただけます

4 牛ロース肉のグリエ (100g) 和風オニオンソース

3,000円 (税込)

牛ロースを絶妙な焼き加減で仕上げました
バターでコクを増した和風オニオンソースはまろやかな味わいでお肉の旨味を引き立てます
お好みでレモンを絞ってお召し上がりください

5 海老のサフランムース巻き ソース アメリケーヌ

3,000円 (税込)

大きな海老に、サフランを加えた魚のすり身を巻いた優しい味わいの新メニュー
甲殻類の濃厚な旨味が凝縮されたアメリケーヌソースと
プリプリの海老&ふわふわのサフランムースをぜひご堪能ください

※こちらのメニューはご提供数に限りがございます

小学生料金メインディッシュ



【ワンプレート内容】

フライドポテト / ミニアメリカンドッグ / ウインナー
海老フライ / チキンナゲット / ハンバーグ

* サイドbuffetも食べ放題でご利用いただけます

* フリードリンク付



小麦
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg



えび
Shrimp