

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) ]

期間限定 [ シーズンMENU ]

1



2



3



お得な贅沢ランチ! 人気No.1は牛ロースのグリエ [ オプションMENU ]

4



[オープン3周年記念特別価格]  
+750円 → +250円 (税込)

5



[オープン3周年記念特別価格]  
+1,000円 → +500円 (税込)

【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 シーフードの香草バター焼き

アレルギー表記：海老

帆立・海老・白身魚の旨味がギュッと詰まった香草バター焼き  
濃厚なバターの風味と、爽やかな香草の風味を魚介とともにお楽しみください

### 2 牛肩肉のポワレ 赤ワインソース キノコのクリーム添え

しっとりジューシーに仕上げた牛肩肉を、まずは赤ワインソースでどうぞ  
濃厚なキノコのクリームはお好みで赤ワインソースと合わせながらお楽しみください

### 3 ハンバーグステーキ デミグラスソース

ふわっと柔らかいハンバーグを特製デミグラスソースでお召し上がりください

### 4 牛ロース肉のグリユ (140g) 和風オニオンソース カボス添え

2,750円 (税込)

140gと食べ応えのある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  
お好みでカボスを絞ってお召し上がりください

## NEW!

### 5 シーフードグラタン アルカモン風

アレルギー表記：海老

3,000円 (税込)

プリプリの海老に大きな帆立、白身魚がゴロっと入った熱々のグラタン  
ベシヤメルソースに甲殻類の旨味が凝縮されたアメリカヌソースを加えた、  
冬にぴったりな濃厚な味わいに仕上げました

※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