



ランチbuffet バレンタインウィーク

LUNCH BUFFET Valentine Week

2/5(水)→14(金)まで

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

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



2



3



贅沢ランチをお楽しみいただけます [オプションMENU]

4



[グレードアップメニュー]

スタンダードメニュー+500円

→ +3,000円 (税込)

5



[グレードアップメニュー]

スタンダードメニュー+500円

→ +3,000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 シーフードのナージュ仕立て** アレルギー表記：海老
スズキ・帆立・海老・アサリを香味野菜と白ワインを加えて煮出したソースと合わせてどうぞ
ナージュとはフランス語で“泳ぐ”という意味で、食材がソースの中で泳いでいるような一皿です
- 2 ミックスグリルプレート**
鶏もも肉のソテー・ミートローフ・イベリコソーセージを一度に楽しめる贅沢なミックスプレート
粒マスタードがアクセントになったソースと一緒に楽しみください
- 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 カボス添え** 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
お好みでカボス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 NEW!** 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
アレルギー表記：海老 ※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