

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
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg

2



小麦
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg

3



小麦
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg

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



小麦
Wheat



牛乳
Milk

5



グレード
アップ



小麦
Wheat



牛乳
Milk

【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 カマスの香草パン粉焼き 2種のソース

カマスをサクサク食感が楽しい香草パン粉焼きに。ソースにはカマスの素材を酸味で引き立てるトマトソースと、香りのアクセントを与えてくれるバジルソースの2種をご用意しました

2 チキンソテー 紹興酒風味の照り焼きソース

ナイフを入れるとしっかりと柔らかい鶏肉から旨み溢れるジューシーな肉汁が溢れ出します紹興酒の甘みで深みとコクがプラスされた、シェフが作る照り焼きソースをどうぞご堪能ください

3 ハンバーグステーキ 野菜たっぷりスパイシーソース

ふんわり柔らかく焼き上げたハンバーグに、ズッキーニやパプリカなど色鮮やかな野菜がゴロゴロピリッとしたカレーのスパイシーな味わいが効いたパンチのあるソースでどうぞ

4 牛ロースのグリエ (110g) 和風オニオンソース

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

+500円

3,000円 (税込)

5 国産牛リブロースのステーキ (200g) 和風オニオンソース

国産牛のリブロースを使用した、肉の旨味が強く濃厚な味わいをお楽しみいただける一品です和風オニオンソースの他に素材の味が格段に増す岩塩、爽やかな刺激をプラスしてくれる山葵をご用意しております。お好みのものでお召し上がりください

+1,200円

3,700円 (税込)

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