

ランチブッフェ

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

+

サイドブッフェ食べ放題

オードブル / 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ています
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)]

1



牛乳
Milk



えび
Shrimp

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



5



小麦
Wheat

牛乳
Milk



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 鮭のポワレ シーフードテリーヌ添え デュグレレ風

今が旬の北海道産の鮭を使用し、ソースにはエシャロット・玉葱・魚の出汁・バター・レモン汁などで作るフランスの伝統的な“デュグレレソース”をシェフがアレンジした濃厚ながらも爽やかな味わい

2 みつせ鶏ポールと牛バラ肉・豆・ソーセージのトマトカレー煮 パルミジャーノ風味

フワフワ食感のみつせ鶏ポールに、トロトロの牛バラ肉、大豆・黒豆・枝豆の3種の豆の食感がアクセントに。トマトの甘みと酸味が加わった、カレーのスパイシーさがありながらも優しい一品

3 ハンバーグステーキ キノコとチーズのクリームソース

マッシュルーム・平茸・しめじ・椎茸を使った冬らしいソースで仕上げたハンバーグ
クリームとチーズの濃厚な味わいをお楽しみいただけます

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

+1,200円

3,700円 (税込)

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

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

* サイドブッフェも食べ放題でご利用いただけます

* フリーードリンク付



小麦
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg



えび
Shrimp