

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 えび  
Wheat Milk Egg Shrimp

2



小麦 牛乳 卵  
Wheat Milk Egg

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 ]

4



グレード  
アップ



小麦 牛乳  
Wheat Milk

5



グレード  
アップ



小麦 牛乳  
Wheat 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 シーフードグラタン アメリケーヌソース風味

白身魚を使った滑らかでふわふわのテリーヌと、小海老・小柱・アサリが入ったシーフードグラタン  
甲殻類の旨みがぎゅっと詰まったアメリケーヌソースが贅沢な味わいをプラスしてくれます

### 2 国産豚の香草パン粉焼き 赤ワインソース

しっとり柔らかくジューシーな豚肉に芳醇な味わいの赤ワインソースを合わせました  
香草の爽やかな香りを楽しめる香草パン粉はサクサク食感で、豚肉の柔らかさとのアクセントに

### 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

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