

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 牛乳
Wheat Milk

2



小麦 牛乳
Wheat Milk

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



小麦 牛乳
Wheat Milk

5



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 マトウダイのムニエル 焦がしバターソース グルノーブル風 瀬戸内レモン添え

マトウダイを皮目はパリッと身はふっくらムニエルに。クルトン・レモン・ケッパーを使用したフランスの古典的なソースは濃厚な焦がしバターにレモンの酸味が効いた、まろやかで爽やかな味わい

2 鶏もも肉・キノコ・ベーコンの軽い赤ワイン煮

鶏肉と4種のキノコ・オニオン・生ベーコンを赤ワインで煮込んだ一品は、葡萄の酸味と旨みが肉に浸透し、しっとりとした食感で、赤ワインの華やかな香りが漂う大人な味わいに仕上げています

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 国産牛リブローズのステーキ (200g) 和風オニオンソース

国産牛のリブローズを使用した、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 / ウィンナー
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