

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 てりたまソース

甘辛く香ばしいコクがなじみ深い和風の味わいにデミグラスソースを加えたてりたまソースソースの中にも卵が入っており、全体を包み込むまろやかな味わいにしてくれます

4 牛ロースのグリエ (110g) 赤ワインソース レフォール添え

+500円

3,000円 (税込)

牛ロースを絶妙な焼き加減で仕上げました

芳醇な赤ワインソースと西洋ワサビの鼻に抜ける爽快な風味がお肉の旨味を引き立てます

5 国産牛リブロースのステーキ (200g) 赤ワインソース

+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

赤ワイ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西洋ワサビ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】

ハンバーグ / オムライス / ミニアメリカンドッグ
海老フライ / タコさんウインナー / フライドポテト
チキンナゲット / チーズスティック / トマト

* サイドbuffetも食べ放題でご利用いただけます



小麦
Wheat



牛乳
Milk



卵
Egg



えび
Shrimp