



秋のビュッフェランチ

Lunch menu



このシールが目印です。

安全・安心・環境にやさしいeco農法で
"栄養価の高い野菜"を作っている生産者
イージーファームの野菜を使用しています。

WEBサイト



農園野菜サラダと石窯ピッツアのビュッフェ

+

選べるメイン料理

+

フリードリンク

Main 下記からお選びください



秋サバとあやめ雪かぶの 和風スパゲティ

ハーブを効かせて柔らかく低温調理した秋サバ。
生姜香る和風ソースです。

【ビュッフェ+フリードリンク付】1680



Tsuchiのミートスパゲティ 特製きのこソースで

じっくり煮込んだミートソースにきのこの
クリームソースをのせました。

【ビュッフェ+フリードリンク付】1680



鶏胸肉のグリルと 大阪産よろしい茸の Pasta 生わさびのクリームソース

生わさびのソースを後がけにすることで爽やかな香りと
ピリッとした辛さをお楽しみいただけます。

【ビュッフェ+フリードリンク付】1680



土香るごぼうとハーブシュリンプのチーズドリア

土ごぼうたっぷりのバターライスに
ハーブシュリンプの旨味をギュッと詰めたホワイトソースは絶品です。

【ビュッフェ+フリードリンク付】1780
【ラクレットチーズに変更】・・・+200



大山どりもも肉のグリルステーキ トロトロのラクレットチーズがけ

スパイスを効かせた鶏もも肉。
ラクレットチーズは目の前でおかけします。

【ビュッフェ+フリードリンク付】2300
【追加】・・・・・・・・・・・・・・ 1100

Free drink 下記からお選びください ※90分制・グラス交換制になります

- ・アップルジュース
- ・クラフトジンジャー
- ・フレーバーティー (hot/ice)
- ・オレンジジュース
- ・コーヒー (hot/ice)
- ・ワイン (赤/白)
- ・クラフトコーラ
- ・紅茶 (hot/ice)

ランチタイム限定デザート!
Tsuchiの自家製プリン +300

※表示価格は税込です ※アレルギー等、スタッフにお尋ねください