

# Buffet lunch

前菜と農園野菜サラダ&  
ナポリ風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 下記からメイン料理をお選びください



浅利とアスパラの  
イカスミスパゲティ 1680

ソーヴィニヨン種の白ワインと、バジル香るボンゴレソース。  
真っ黒なイカスミパスタは食べ応え抜群!



山形豚バラ肉と淡路新玉ねぎの  
トマトスパゲティ 1680

国産バラ肉と甘みの強い新玉ねぎを有機トマトでじっくり  
煮込んで旨味を抽出。フレッシュクレソンとご一緒にどうぞ。



朝どり筍の  
明太子クリームスパゲティ 1680

木の芽香る筍に、鮮やかな紅ただが映える、  
リッチな明太子クリームソースです。



大山どりもも肉のポアレ 1780

ジューシーな鳥取県産鶏もも肉の皮目を、バリッと焼き上げました。  
オレンジジンジャーのソースや、ラクレットチーズがけもおすすすめです!

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ / お客様の目でおかけいたします ..... 550
- パスタ(40g)を追加 / 上記のパスタ3種の中から選びいただけます ..... 550



岡山県産備前牛ランプ肉の  
ローストビーフ 2530

癖がなく柔らかな肉質が特徴の備前牛は、岡山県が誇るブランド牛です。  
ソースには生ワサビと発酵バターを使用。ラクレットチーズがけもお試ください!

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ / お客様の目でおかけいたします ..... 550
- パスタ(40g)を追加 / 上記のパスタ3種の中から選びいただけます ..... 550

## Free drink 下記からドリンクをお選びください

- ・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)
- ※90分制・グラス交換制です



＼ランチタイム限定 /  
Tsuchiの  
自家製プリン +300

昔ながら仕上げの  
濃厚なプリンです。