

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



小柱と旬のキノコ、
チェリートマトのオイルパスタ
～柚子の香り～ 1780

ハナヒラタケ、よろしい茸、エリンギ、舞茸、しめじ、
本ヒラタケの6種類のキノコの味わいと、
柚子の香りをたっぷりお楽しみください。



秋の味覚！
秋刀魚とウイキョウ、
にらのプッタネスカ風パスタ 1880

アンチョビ、ケイパー、オリーブのプッタネスカに、
ウイキョウの爽やかな香りと
にらの風味が効いたTsuchi特製パスタ。



国産豚のサルシッチャと百合根、
金時草のクリームパスタ
さつまいものエッセンス 1880

北海道産の生クリームとチーズ、
ソーセージベースを合わせた濃厚なパスタ。
百合根とさつまいもの甘みがほどよいエッセンス。



大山どりもも肉のポワレ 1980

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を使用。ラクレットチーズがけもおおすすめです。

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ / お客様の目の前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 2680

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 / お客様の目の前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)
- ※60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。