

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



鯛と下仁田ネギのオイルパスタ
～ごまと三葉の香～ 1880

鯛とこんぶのダシをきかせた少し和風の仕上がりに。
ネギの甘みと薬味の香りで、
食べやすくもしっかりとした味わいです。



大山どりとかぶの軽いトマトパスタ
～白かぶソースのスノースタイル～ 1880

大山どりのミンチを使用し、旨味のあるトマトパスタに。
自家製の白かぶのソースはかぶの旨味を活かした
コクのある仕上がります。



国産ベーコンと
蘭王たまごのカルボナーラ 1980

大人気!カルボナーラがついにランチに登場。
ブランドたまご「蘭王」を使用した
たまごを“味わう”本格スタイル。



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すすです。

<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 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。