

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



たけのこ、桜海老と
クレソンソースのオイルパスタ 1880

旬のたけのこと桜海老に自家製クレソンソースで爽やかなオイルパスタに仕上げました。桜海老の旨味とクレソンの香りをお楽しみください。



6種スパイスと旬野菜の
ヴィーガントマトパスタ 1880

6種類のオリジナルスパイスと香味野菜で、野菜本来の美味しさを引き出しました。その日のオススメ旬野菜でお作りいたします。



山形豚の西京味噌焼きと春キャベツ
クレマのスパゲッティ 1980

春キャベツの優しい甘味と、山形豚と味噌のコクが合わさったクリーム系のパスタ。アクセントの柚子七味で最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



大山どりもも肉のポワレ 2080

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 680
- 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 680
- 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。