

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



山形豚ラグーと春菊の
パスタ・アラビアータ 1880

旨味の強い山形豚バラ肉をじっくり煮込んで、
ラグーソースに仕上げました。
ほんのりピリ辛のパスタは、春菊がアクセント。



冬の旬野菜とアリゴソースの
ほうれん草ニョッキ 1980

じゃがいもをすりつぶして作るアリゴソースを
さっぱり柚子の香りで食べやすい仕上がりに。
旬野菜がいっぱいのメイン料理のような一皿です。



鯖味噌と九条ネギの
和風オイルパスタ 1980

脂の乗った旬の鯖を自家製味噌だれに漬け込みました。
ネギの香りと鯖の旨味が合わさった、
どこか懐かしい味わいのパスタです。



農園野菜と大山どりのフリカッセ
※ポワレにも変更可能です (スタッフまで) 2080

鳥取県のブランド鶏「大山どり」を旨味をクリームソースにしっかり閉じ込めました。
ぜひ付け合わせの野菜もソースに絡めてお召し上がりください。

< 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



岡山県産備前牛ランプ肉のローストビーフ
※Today's source (スタッフまで) 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。
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。

Buffet lunch - Holiday -

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



山形豚ラグーと春菊の
パスタ・アラビアータ 2180

旨味の強い山形豚バラ肉をじっくり煮込んで、
ラグーソースに仕上げました。
ほんのりピリ辛のパスタは、春菊がアクセント。



冬の旬野菜とアリゴソースの
ほうれん草ニョッキ 2080

じゃがいもをすりつぶして作るアリゴソースを
さっぱり柚子の香りで食べやすい仕上がりに。
旬野菜がたっぷりのメイン料理のような一皿です。



鯖味噌と九条ネギの
和風オイルパスタ 2080

脂の乗った旬の鯖を自家製味噌だれに漬け込みました。
ネギの香りと鯖の旨味が合わさった、
どこか懐かしい味わいのパスタです。



農園野菜と大山どりのフリカッセ
※ポワレにも変更可能です (スタッフまで) 2180

鳥取県のブランド鶏「大山どり」を旨味をクリームソースにしっかり閉じ込めました。
ぜひ付け合わせの野菜もソースに絡めてお召し上がりください。

< 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



岡山県産備前牛ランプ肉のローストビーフ
※Today's source (スタッフまで) 2780

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。
ラクレットチーズがけもお試してください。

< 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。