

Buffet Lunch 春～初夏のランチ

Tsuchi

前菜 / 農園野菜サラダ / パエリア
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》



桜えびと筍の
和風ペペロンチーノ 1980

旬の筍と桜えびを和風スタイルで。
桜えびフリットで旨味が一気に広がる一皿です。



イカと春菊の
アラビアータ 1980

イカの旨味を閉じ込めたピリ辛のトマトパスタ。
春菊のほろ苦さが光る春らしい一皿です。



ベーコン、スナップエンドウと
ローズマリーのクリームパスタ 1980

肉の旨味、エンドウ豆の食感、
ハーブの香りの三味が一体となったクリームパスタ。



大山どりもも肉と
農園野菜のグリル 2180

鳥取ブランドの大山どりは優しい鶏肉の甘さと
しっかりした旨味の特徴。
自家製の野菜ソースとも相性ピッタリです。



さわらのソテー
～かぶらとお米のブルーチーズソース～ 2380

かぶらとお米の甘さを引き出した自家製ソースは
脂の乗ったさわらとベストマッチです。



岡山県産備前牛ランプ肉の
ローストビーフ Today's source 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
お試しください。*Today's sourceの内容はスタッフまで

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ 680
お客様の目の前でおかけいたします
- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中から選びいただけます

<追加オプション>

- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中から選びいただけます

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ 680
お客様の目の前でおかけいたします
- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中から選びいただけます

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 春～初夏のランチ

Tsuchi

前菜、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》



釜揚げしらすと
菜の花のアンチョビパスタ 1980

春の代名詞・菜の花と、和歌山県産の釜揚げしらすを合わせたオイルパスタ。食材の良さをそのまま感じられる、シンプルながら奥行きのある味わいです。



大山鶏とブラックオリーブの
トマトラグーパスタ 1980

大山鶏を使った自家製ラグーソースに、ブラックオリーブの香りをプラス。オリーブとルッコラの風味が、イタリアを思わせるトマトパスタです。



アサリと春キャベツの
白味噌クリームパスタ 1980

旬の春キャベツとアサリの旨味が広がるクリームパスタ。キャベツの甘みと白味噌のコクがよく合い、ゆずの香りがやさしく広がる一品です。



大山どりも肉と
農園野菜のグリル 2180

鳥取ブランドの大山どりは優しい鶏肉の甘さとしっかりした旨味の特徴。自家製の野菜ソースとも相性ピッタリです。



さわらのソテー
～かぶらとお米のブルーチーズソース～ 2380

かぶらとお米の甘さを引き出した自家製ソースは脂の乗ったさわらとベストマッチです。



牛ハラミのタリアータ
～フェネルのガーリックバター～ 2580

肉の旨味の強いハラミでも食べやすいタリアータスタイルで。肉に負けない香りのフェネルバターが食欲をそそる一品です。

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ 680
お客様の目の前でおかけいたします
- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中からお選びいただけます

<追加オプション>

- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中からお選びいただけます

<追加オプション>

- ラクレットチーズがけ 680
お客様の目の前でおかけいたします
- パスタ(40g)を追加 550
上記のパスタ3種の中からお選びいただけます

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。