

Lunch menu



+



+



一日にちよつと贅沢を
 ン褒美ランチを是非お楽しみください

大人のランチプレート セット

パンビュッフェ&ドリンクが付いた大人のためのランチプレート
 人気の料理がちょっとづつ贅沢に楽しめます

¥1,990(2,189)

7種類のメニューが楽しめる

- ローストビーフ
- バターチキングリル デミグラスソース
- ジューシーカキフライ 自家製タルタル
- グリーンサラダ
- クラムチャウダー
- 雲丹のクリームグラタン
- マスカルポーネのカプレーゼ

BREAD BUFFET LUNCH MENU

ランチメニュー（11:00～16:00）

選べるメインメニューにパンとドリンクの食べ飲み放題がついてきます
 下記メニューからお一つお選び、
 卓上のQRコードからご注文お願いいたします



3種メインの地元野菜サラダプレート
 チキングリル、牛ハラミステーキ、兵庫県産牡蠣グラタン

¥1,790 (1,969)



オマール海老のビスクと
 小海老のトマトラザニア
 &
 豚肩ロースのグリル
 バルサミソース

¥1,690 (1,859)



アサリのクラムチャウダー
 地元野菜サラダプレート

¥1,290 (1,419)



サーモンソテー
 ハーブ香るレモンクリームソース
 &
 バターチキングリル地元野菜サラダプレート

¥1,690 (1,859)

— 今月の限定ランチ —



牛ハラミのステーキ ラグーソース
 &
 ジューシーカキフライとカラマリの
 地元野菜サラダプレート

¥1,790 (1,969)

BREAD BUFFET LUNCH MENU

ランチメニュー（11:00～16:00） 週末ランチ（土・日・祝）

選べるメインメニューにパンとドリンクの食べ飲み放題がついてきます
 下記メニューからお一つお選び、
 卓上のQRコードからご注文お願いいたします



3種メインの地元野菜サラダプレート
 チキングリル、牛ハラミステーキ、兵庫県産牡蠣グラタン

¥1,890 (2,079)



オマール海老のビスクと
 小海老のトマトラザニア
 &
 豚肩ロースのグリル
 バルサミコソース

¥1,790 (1,969)



アサリのクラムチャウダー
 地元野菜サラダプレート

¥1,390 (1,529)



サーモンソテー
 ハーブ香るレモンクリームソース
 &
 バターチキングリル地元野菜サラダプレート

¥1,790 (1,969)

— 今月の限定ランチ —



牛ハラミのステーキ ラグーソース
 &
 ジューシーカキフライとカラマリの
 地元野菜サラダプレート

¥1,890 (2,079)

OYSTER MENU

お昼から楽しむ産地直送”オイスター”

期間限定 岩牡蠣

県内最速入荷！

島根県 隠岐の島産 岩牡蠣 ¥940(1,034)

島根県 隠岐の島産 岩牡蠣

×

産直 真牡蠣 食べ比べプレート ¥1,480(1,628)



生牡蠣



- | | | | | |
|---|-----|------|-----|-----------|
| A | 長崎県 | 九十九産 | 真牡蠣 | ¥540(594) |
| B | 兵庫県 | 相生産 | 真牡蠣 | ¥560(616) |
| C | 長崎県 | 小長井産 | 真牡蠣 | ¥580(638) |
| D | 兵庫県 | 室津産 | 真牡蠣 | ¥580(638) |

生牡蠣食べ比べプレート

その日のおすすめ生牡蠣をチョイスしてご提供いたします

2種盛り合わせ ¥1,060(1,166) 3種盛り合わせ ¥1,630(1,793)

※体調の優れないお客様へ生牡蠣の販売はお断りしております

焼き牡蠣・牡蠣フライ



- | | |
|-----------------|-----------|
| ウニバタークリームのパン粉焼き | ¥590(649) |
| 焦がし醤油 | ¥540(594) |
| 素焼き フレッシュレモン | ¥540(594) |
| ゆずポン酢 蒸し牡蠣 | ¥540(594) |
| 海苔バター | ¥540(594) |
| ねぎ味噌 | ¥540(594) |
| ジューシー牡蠣フライ | ¥390(429) |

DRINK MENU

パンビュッフェだから楽しさ無限の”パン飲み”



ワイン&スパークリング

スパークリングワイン
カルメールブリュット

G ¥630(693)
B ¥3,900(4,290)

オレンジワイン
ラウラオレンジワイン

G ¥630(693)
B ¥3,900(4,290)

白ワイン
カマレロシャルドネ

G ¥490(539)
B ¥3,300(3,630)

赤ワイン
カベルネコセチャ

G ¥580(638)
B ¥3,800(4,180)

スパークリングカクテル

桃のベリーニ

¥590(649)

オレンジミモザ

¥590(649)

スタンダード

ハイボール

¥400(440)

生ビール スーパードライ

¥590(649)

昔ながらのレモンサワー

¥450(495)

皮ごと丸絞りレモンサワー

¥490(539)

ノンアルコール

コーヒー HOT/ICE

¥300(330)

カフェオレ HOT/ICE

¥350(385)

マスカットとライムの

オレンジとキウイの

ノンアルコール “白” サングリア ¥590(649)

ノンアルコール “赤” サングリア ¥590(649)

LINEお友達募集中

新規お友達追加でコーヒー1杯プレゼント



BUFFET LUNCH RULES

本日はご来店ありがとうございます
皆様に快適なひとときを過ごして頂くためにご協力をお願いいたします



卓上にある青いお皿とトングを持って
ワクワクしながらパンを取りに行きましょう



ビュッフェ台のパンはゆっくり内容が入れ替わりますので
少しずつお取りいただき、様々なパンをお楽しみください



冷たい飲み物や、温かいフレーバーティーは
カップと一緒にカウンターにございます。
ご自由にお取りください



コーヒー、アルコール類は、別料金でのご注文となります



お会計はレジにてお願いいたします
個別会計も承りますが、
混雑時はまとめてのお会計をお願いする場合がございます



お席のご利用時間は100分とさせて頂いております
ランチタイムのラストオーダーは15:30です。
※16:00までお楽しみいただけます

お子様料金のご案内

2歳まで

無料

3歳～5歳

300円 (330円)

6歳～9歳

500円 (550円)