

【平日限定】 Prix Fixe Lunch Menu プリフィックスランチメニュー

Please choose one main dish
メインディッシュを1つお選びください

【1/5～1/16】

・瀬戸内産真鯛のアクアパッツア
Setouchi Red Sea Bream Acquapazza

・穴子のバロンティン海老のムースと根菜と茸
軽く泡立てた甲殻類のソース
Conger eel ballontine with shrimp mousse, root vegetables and mushrooms
Lightly whipped shellfish sauce

・広島県産鶏の赤ワイン煮込み ポテトと旬の野菜
Hiroshima chicken stewed in red wine with potatoes and seasonal vegetables

・柔らかく煮込んだビーフシチューのパイ包み焼き
Softly simmered beef stew wrapped in a pie

【1/19～1/30】

・マグロと生ハムのパネレア仕立 ハーブサラダと熟成バルサミコソース
Tuna and prosciutto paner, rare, herb salad and aged balsamic sauce

・オーストラリア産牛ロース肉のステーキ 柔らかいポテトと野菜の取り合わせ
Australian beef loin steak served with tender potatoes and vegetables

・柔らかく煮込んだポテト 根菜添え マスタードを添えて
Softly stewed potatoes with root vegetables and mustard

・鶏モモ肉のコンフィ 大長みかんのコンフィチュール
Chicken thigh confit with Ohcho mandarin orange confiture

ほかにもブッフェ料理も一緒にお楽しみいただけます。
You can also enjoy buffet dishes.

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.
食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

Winter Taste Lunch Buffet

冬の味覚ランチbuffet

11:30a.m.~2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

大人 ¥3,000 / 小学生 ¥1,500 / 幼児(4~6才) ¥1,000

■冷製料理 Cold dish

- ・生ハムとカリフラワーの広島レモンマリネ
Prosciutto and cauliflower marinated in Hiroshima lemon
- ・魚介のエスカベッシュ
Seafood escabeche
- ・コールミートの盛合わせ
Assorted cold meats
- ・シーフードのトマトマリネ
Seafood in tomato marinade
- ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
Bacon and spinach quiche
- ・旬彩サラダバー
Seasonal salad bar
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal fruit or compote

■温製料理 Hot dish

- ・クラムチャウダー ガーリックのクルトン添え
Clam chowder with garlic croutons
- ・蒸し野菜のココット 2種のソース
Steamed Vegetable Cocotte with Two Sauces
- ・挽き肉とほうれん草のペネペラタン
Penne gratin with minced meat and spinach
- ・チキンクリームシチュー
Chicken Cream Stew
- ・広島レモン鍋
Hiroshima Lemon Hot Pot
- ・広島肉じゃがカレー
Hiroshima meat and potato curry
- ・白飯
White rice
- ・水菜とツナのペペロンチーノ
Mizuna and Tuna Peperoncino

デザート Dessert 日替わりをご用意いたします。

- ・ガトーショコラ
Baked chocolate
- ・アップルパイ
Chocolate tart
- ・ストロベリーガトー
Gateau chocolat
- ・チョコレートブラウニー
Strawberry chiffon
- ・チーズケーキ
Strawberry Shortcake
- ・抹茶クリームガトー
Cheesecake
- ・ティラミス
Apple tart
- ・スイートポテト
Pudding
- ・プリン
Coffee Jelly

実演コーナー
Demonstration Corner

チェリージュビレ
Cherry Jubilee

アップルパイ バニラアイス添え
Apple Pie with Vanilla Ice Cream

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

Beer 生ビール	¥1,089
Bottle Beer 瓶ビール	¥1,210
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール	¥968
Sparkling Wine スパークリングワイン	Bottle ¥6,050 Glass ¥1,089
Red Wine 赤ワイン	Bottle ¥5,445 Glass ¥968
White Wine 白ワイン	Bottle ¥5,082 Glass ¥968
Cold Sake 日本酒(冷酒)	¥1,694
Whisky ウイスキー	¥968
Coctail カクテル	各 ¥968
Sho-Chu 焼酎(麦・芋)	各 ¥968
Soft Drink ソフトドリンク (Cola,Ginger ale,Oolong tea,Perrier) (コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、ペリエ)	各 ¥726
Free Flow drink 飲み放題	¥3,025
【Draft Beer / Sparkling wine / Wine (Red/White) / Whisky / Sho-chu / Cocktail / Soft Drink】	
【生ビール/スパークリングワイン/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/カクテル/ソフトドリンク】	

韓国スイーツbuffet

～안녕(アンニョン)！Berry Berry Korean town～



期間
2026.1.10(土)～3.1(日)
土日祝日限定

時間
3:00p.m.～4:30p.m.
<90分制>

料金
大人 4,500円
小学生 2,500円
幼児(4～6才) 1,200円