

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

・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

ほかにもbuffet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 ¥4,500 / 小学生 ¥2,300 / 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
- ・コールドミートの盛合わせ
Assorted cold meats
- ・シーフードのトマトマリネ
Seafood in tomato marinade
- ・雲丹のブランマンジェ
Sea urchin blancmange
- ・鱈のブランドード
Cod brandade
- ・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ンネグラタン
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
- ・ジャガイモとスペアリブのブイヨン仕立て
Potato and spare rib bouillon
- ・白身魚のソテー ケッパーオリーブのクリームソース
Sautéed white fish with caper and olive cream sauce
- ・煮込みハンバーグ
Stewed hamburger steak
- ・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
- ・ミラノ風マルゲリータ
Milanese Margherita

ShowKitchen

- ・ケイジャンスパイスをきかせたローストビーフ
Cajun spiced roast beef

- ・ハーブとバターのパテト
Herb and butter potatoes

キッズメニューも登場！お子様に人気メニューもご用意いたします。

<Saturdays,Sunday,and holidays only>
Introducing the kids' menu!

デザート Dessert 日替わりでご用意いたします。

- ・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
Gâteau 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

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 各 ￥726
(Cola,Ginger ale,Oolong tea,Perrier)
(コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、ペリエ)

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buffe
～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