

【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

【2/2～2/13】

・瀬戸内産真鯛のポッシェ タップナードとハーブサラダを添えて
Poached Setouchi red sea bream served with tapenade and herb salad

・オーストラリア産ビーフのグリル 柔らかいポテトと野菜の取り合わせ
Grilled Australian beef served with tender potatoes and vegetables

・ポークパネナポリ風 ハーブサラダとラビゴットソース
Neapolitan-style pork paneer with herb salad and ravigote sauce

・鶏モモ肉のバロンティン 里芋のフリットを添えて
Chicken thigh ballontine with taro fritters

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
- ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
Bacon and spinach quiche
- ・魚介のエスカベッシュ
Seafood escabeche
- ・旬彩サラダバー
Seasonal salad bar
- ・コールミートの盛合わせ
Assorted cold meats
- ・季節のフルーツ又はコンポート
Seasonal fruit or compote
- ・シーフードのトマトマリネ
Seafood in tomato marinade

■ 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
- ・広島レモン鍋
Hiroshima Lemon Hot Pot
- ・蒸し野菜のココット 2種のソース
Steamed Vegetable Cocotte with Two Sauces
- ・広島肉じゃがカレー
Hiroshima meat and potato curry
- ・挽き肉とほうれん草のペンネグラタン
Penne gratin with minced meat and spinach
- ・白飯
White rice
- ・チキンクリームシチュー
Chicken Cream Stew
- ・水菜とツナのペペロンチーノ
Mizuna and Tuna Peperoncino

デザート Dessert 日替わりでご用意いたします。

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