

サマーフェスタ 2025

オタフクソースコラボレーション

ランチbuffet

11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.2:00p.m.)

【平 日】 大人 ¥3,800 / 小学生 ¥2,000 / 幼児 (4～6才) ¥1,000

【土日祝】 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,300 / 幼児 (4～6才) ¥1,000

■冷製料理 Cold dish

- ・まろやか酢爽！
Mellow and refreshing vinegar
- ・焼きナスのマリネとスモークサーモン
Marinated grilled eggplant with smoked salmon
- ・蒸し鶏のスパイスジンジャーソース
Steamed chicken with spiced ginger sauce
- ・白の極み南蛮漬け
White Fish Nanbanzuke
- ・香る豚しゃぶ涼味仕立て
Fragrant pork shabu with a refreshing taste
- ・ゴーヤチャンプルー風キッシュ
Goya chanpuru atyle quiche
- ・夏野菜のラタトゥイユ バケット添え
Summer vegetable ratatouille with bucket
- ・コールドミートの盛り合わせ / サラダバー
cold meat platter / Salad bar

■温製料理 Hot dish

- ・ガンボスープ
Gumbo soup
- ・ピリッ彩野菜キャン串
Vegetable BBQ
- ・ぱり旨ケイジャン★ナチョス
Spicy cajun Nachos
- ・豚肩ローストデーツ入りパイナップルソース
Roast pork shoulder with pineapple sauce and dates
- ・南蛮ジューシー唐揚げ
Fried Chicken
- ・白身のソテー
Sauted white fish
- ・エスニックハーブの混ぜご飯
Ethnic herb mixed rice
- ・スパイシーソーセージピザ
Spicy sausage pizza
- ・広島風ピリ辛つけ麺
hiroshima style spicy tsukemen
- ・スパイシーレッドカレー
Spicy red curry
- ・白飯
Rice

《土日祝限定》

- ・牛ロースのローストビーフ (オタフクのお好みソース×広島レモン) (オタフクのお好みソース×粒マスタード)
Roast beef (Otafuku sauce×Hiroshima Lemon) (Otafuku sauce × mustard)
- ・オニオンバターフライ
Onion batter fries
- ・ガーリックシュリンプ
Garilic shrimp

Show Kitchen

- ・2種類の広島風お好み焼きオタフクソースで食べ比べ！
Compare the taste with two types of Otafuku sauce! hiroshima style Okonomiyaki.
- ・茄子とベーコンのアラビアータパスタ
Eggplant and bacon pasta arrabbiata.
- ・たこ焼きボルケーノ
Takoyaki volcano.

《土日祝限定》

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。

- ・パイナップルとマンゴーのケーキ
Pineapple and mango cake
- ・バナナチョコレートロールケーキ
Banana chocolate roll cake
- ・コーヒーゼリー
coffee jelly
- ・マンゴーシフォンケーキ
Mango chiffon cake
- ・マンゴームース
Mango mousse
- ・オタフク リンゴ酢ゼリー
Otafuku apple vinegar jelly
- ・ココナッツとパッションのムース
Coconut and passion fruit mousse
- ・シュークリーム
Cream puff
- ・ソフトクリーム
Soft 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 of beer

瓶ビール

¥1,210

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

Cocktail

カクテル各種

各 ¥ 968

Free Flow drink

飲み放題

¥ 3,025

【Draft Beer / Sparkling wine / Wine (Red/White) / Whisky /
Sho-chu / Cocktail / Sour / Soft Drink】

【生ビール/スパークリングワイン/ワイン(赤・白)/ウィスキー/
焼酎/カクテル/ソフトドリンク】

夏のアニマルスイーツbuffet ~Welcom to ANA ZOO~

2025.7.5～8.31 土日祝限定

広島市安佐動物園とのコラボ企画！

3:00p.m.～4:30p.m. < 90 分制 >

夏休みの思い出にご家族みなさまでお越しください。



詳細はこちら

