

安心・安全を追求した牛肉 オーシャンビーフ

○オーシャンビーフは理想の気候と環境と高品質を追求し、遺伝子組換え飼料や成長促進ホルモン剤、抗生物質などを一切使用せずに育てられた、人にも環境にもナチュラルで安全性に配慮したこだわりの牛肉です。

適度な脂肪分の赤身肉ならではのヘルシーなお肉のおいしさをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

オーシャンビーフのステーキ

約100g	¥1480	ドリンクバー/ソフトクリーム +¥100
約200g	¥2100	本日のデザート +¥200



全てのお料理に、こだわりの食材と調味料を使用したサラダ・お惣菜ビュッフェがつきます。本日のスープ又は味噌汁、ご飯が付きます。

ランチメニュー

全てのお料理に、こだわりの食材と調味料を使用したサラダ・お惣菜ビュッフェと本日のスープ又は味噌汁、ご飯をお召上がりいただけます。



和豚もち豚の

自家製ハンバーグ

餌や飼育環境にこだわって育てられた安心・安全な和豚もち豚 100%のハンバーグ。お野菜も一緒にお楽しみください。

サラダ・前菜 ￥1380

ビュッフェ付

チーズのせ ￥1480

温たまのせ ￥1480

ドリンクバー/ソフトクリーム

+¥100

本日のデザート +¥200

魚と野菜の

ミックスフライ

市場から仕入れた活魚と季節の野菜をフライにしました。揚げ油は国産米から作られた良質な米油を使用しています。

サラダ・前菜 ￥1380

ビュッフェ付

ドリンクバー/ソフトクリーム

+¥100

本日のデザート +¥200



※写真はイメージです。内容は仕入れにより変わります。

※表示価格はすべて税別価格となっております。

お会計時に別途消費税を頂きますのでご了承くださいませ。

海の恵みをいただきます！

市場から仕入れた活魚中心に使用しています。
全てのお料理に、こだわりの食材と調味料を
使用したサラダ・お惣菜ビュッフェが付きます。
本日のスープ又は味噌汁、ご飯が付きます。



※写真はイメージです。内容は日によって変わります。

本日の

お刺身盛合せ

市場から仕入れた活きのいい魚を中心としたお刺身の盛り合わせです。

その日の仕入によって魚の種類・価格がが変動します。

サラダ・前菜
ビュッフェ付 1480～

ドリンクバー/ソフトクリーム
+¥100

本日のデザート +¥200

今日はお魚気分！

本日の煮魚

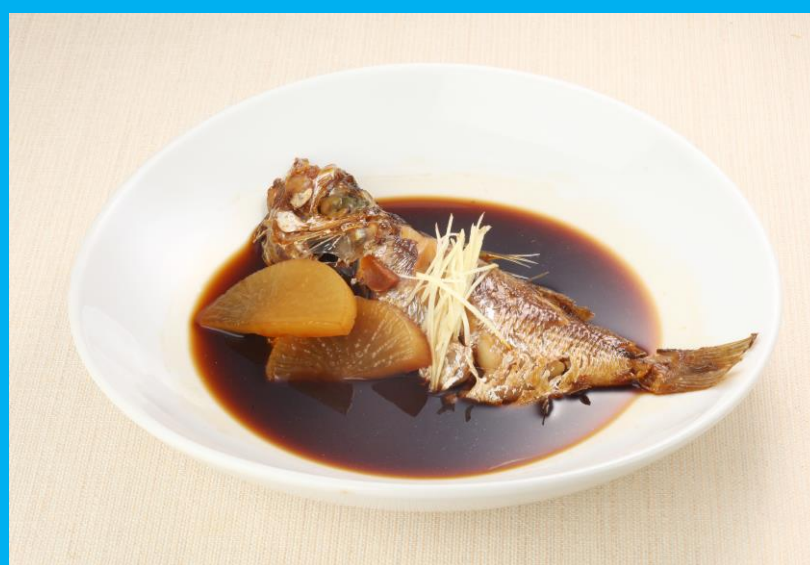
市場から仕入れたお魚を昔ながらの無添加醤油、酒などを使って注文を受けてから煮ています。

仕入によってお魚が変わりますのでご了承下さい。

サラダ・前菜
ビュッフェ付 ¥1380～

ドリンクバー/ソフトクリーム
+¥100

本日のデザート +¥200



※写真はイメージです。内容は日によって変わります。

※表示価格はすべて税別価格となっております。

お会計時に別途消費税を頂きますのでご了承くださいませ。



※写真はイメージです。仕入れにより野菜の種類は変わります。

野菜たっぷり

ハヤシチュー

うまみたっぷりのハヤシソースにこだわり野菜と純国産鶏もみじの有精卵の温泉たまごを添えました。自家製ガー

サラダ・前菜 **¥1280**

ビュッフェ付

チーズのせ **¥1380**

ドリンクバー/ソフトクリーム

+¥100

本日のデザート +¥200

焼き野菜の

ほがらかカレー

ほがらかの人気メニュー直火焼きルウを使ったカレーライスに焼き野菜をたっぷり載せました！

サラダ・前菜 **¥1280**

ビュッフェ付

ドリンクバー/ソフトクリーム

+¥100

本日のデザート +¥200



※写真はイメージです。仕入れにより野菜の種類は変わります。

お子様メニュー

○ 3才以下のお子様はサラダ・前菜ビュッフェが無料でお召し上がり頂けます。※ 3才以下のお子様のドリンクバーは大人の方1名様のご注文につきお子様1名様無料でご利用頂けます。

○ 4～6才のお子様はビュッフェ+ドリンクバー 480円

○ 小学生はビュッフェ+ドリンクバー 680円

※ お子様メニューのご利用は小学生までのご利用をお願いします

※ご希望のお子様には特製ハヤシライスを無料でサービスしております。スタッフにお申し付け下さいませ

サラダ・前菜ビュッフェのみ **¥1100**

ドリンクバー/
ソフトクリーム +¥100

1回だけ選べる
ワンプレートビュッフェ **¥780**

本日のデザート +¥200