

オーガニックディナービュッフェ

17:30 ~ 21:00 (20:30 ラストオーダー)

【ディナータイムご予約特典】 ワンドリンク・サービス

アルコールやソフトドリンクからお選びいただけます。
是非、事前にご予約ください。(TEL0422-27-1377)

- 大人 (中学生から) 2,750 円
- 7~12 歳 (小学生) 1,375 円
- 2~6 歳 770 円

お肉・お魚料理以外は、
すべてヴィーガンのかたも
召し上がれます!



4/14 Monday



- ・国内産鶏肉のオープン焼き ローズマリー風味 お肉
- ・島田さんの有機豆腐のステーキ or 冷奴 たっぷり薬味のせ Vegan
- ・有機大豆ミートと有機ペンネのボロネーゼ風 Vegan
- ・有機ナガイモのとろろ汁 Vegan
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ Vegan
- ・有機ピーマンと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ Vegan

4/15 Tuesday



- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン お肉
- ・いろいろ有機根菜のセイロ蒸し にんにく味噌添え Vegan
- ・大人気! 有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え Vegan
- ・丸ごと有機新タマネギの洋風冷やしおでん Vegan
- ・有機野菜のナムル Vegan
- ・有機赤ラディッシュと有機ピーマン、有機グリーンリーフ Vegan

4/16 Wednesday



- ・国内産鶏肉のミートボール ガーリッククリーム添え お肉
- ・有機ニラと有機ニンジンのチヂミ コチジャン添え Vegan
- ・自家製白だしで作る 有機根菜と有機コンニャクの炊き合わせ Vegan
- ・島田さん有機豆腐とマイタケのカキフライ風 Vegan
- ・有機ナガイモの梅あえ Vegan
- ・有機新タマネギと有機赤ダイコン、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

4/17 Thursday



- ・北海道産鮭のフライ お魚
- ・有機ダイコン餅 Vegan
- ・車麩と有機野菜の回鍋肉風 Vegan
- ・有機新ジャガイモの真薯 ショウガあんかけ (蒸しもの) Vegan
- ・有機レモン香る有機ミニトマトと有機新タマネギのマリネ Vegan
- ・有機赤ラディッシュと有機サラダシュンギク、有機グリーンリーフ Vegan

4/18 Friday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ 照り焼き
七味マヨネーズ添え お肉
- ・有機野菜と春雨のプルコギ風 Vegan
- ・有機大豆ミートと有機新ジャガイモのアッシュパルマンティエ
(ミートソースとマッシュポテトのオープン焼き) Vegan
- ・有機セロリと有機ニンジンの塩きんぴら Vegan
- ・有機ナガイモとワカメの三杯酢 Vegan
- ・有機ダイコンと有機アカクキホウレンソウ、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

4/19 Saturday



- ・国内産鶏肉のタイ風オープン焼き ガイヤーン お肉
- ・有機新ジャガイモのガレット ローズマリー風味 Vegan
- ・有機大豆ミートの麻婆豆腐 Vegan
- ・有機根菜の豆乳クリームコロッセ Vegan
- ・有機キャベツのコールスロー Vegan
- ・有機新タマネギと有機ピーマン、有機グリーンリーフのサラダ Vegan

4/20 Sunday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉の塩麴から揚げ ニンニク風味 お肉
- ・ヴィーガニストも OK! 自家製プラントベース
(植物性由来) のピザ Vegan
- ・有機ダイコンと有機コンニャクの南蛮味噌 Vegan
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン Vegan
- ・有機菜の花の辛子醤油和え Vegan
- ・有機ニンジンと有機アカクキホウレンソウ、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

* 有機農産物は天候の影響により、欠品することがあります。メニューが変更する場合もございますので、ご了承ください。

* 玄米・五分米、パスタ、野菜、根菜、スパイス類、オリーブオイル他、ほとんどの調味料はオーガニック素材を使用しております。ご質問のある方は、お声がけください。