

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！

4/21 Monday



- ・国内産鶏肉のソテー レモンクリームソース添え
- ・有機ニラと有機ニンジンのチヂミ コチジャン添え
- ・島田さん有機豆腐の冷奴 たっぷり薬味のせ
- ・有機コマツナ、有機エノキと春雨のプルコギ風
- ・有機ナガイモとワカメの三杯酢
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/22 Tuesday



- ・国内産鶏肉のスコッチエッグ
- ・有機新ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼソース添え
- ・高野豆腐と有機ゴボウと有機オクラの京風炊き合せ 銀あんかけ
- ・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
- ・有機コマツナ、有機ニンジン、有機豆もやしの3色ナムル
- ・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のサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/23 Wednesday



- ・国内産鶏肉のフライドチキン
- ・有機赤レンズ豆と有機タマネギのスパークリーカレー
- ・有機大豆ミートと有機ニンジン、有機ピーマンの酢豚風
- ・有機ジャガイモのガレット ローズマリー風味
- ・有機菜の花の辛子醤油和え
- ・有機新タマネギと有機赤ラディッシュ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/24 Thursday



- ・国内産鶏肉の味噌焼売
- ・有機スナップエンドウのペペロンチーノスパゲッティ
- ・有機ヒヨコ豆と有機ニンジンのヴィーガンハンバーグ
- ・有機ダイコンと有機ゴボウの京風炊き合わせ
- ・有機新タマネギと有機ミニトマトのレモンマリネ
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/25 Friday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン
- ・有機キャベツと有機新ジャガイモのステーキ ニンニク醤油&レモンマスタードソース添え
- ・有機新タマネギと有機ニンジンのかき揚げ 天つゆ&自然塩添え
- ・有機ナガイモの梅あえ
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/26 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麴から揚げ ニンニク風味
- ・葛うどん たっぷり薬味のせ
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・有機新ジャガイモと有機新タマネギのセイロ蒸し ニンニク味噌添え
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/27 Sunday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ 粒マスタードクリーム添え
- ・有機新ジャガイモと有機ピーマン、有機コンニャクのヴィーガンチンジャオロース
- ・有機ダイコン餅
- ・有機ニンジンのエビフライ風 タルタルソース添え
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・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のサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

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。