

# オーガニックディナービュッフェ

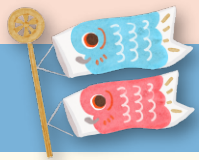
17:30 ~ 21:00 (20:30 ラストオーダー)

## 【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!



## ゴールデンウィーク

5/5 Monday

こどもの日



- ・国内産鶏肉のナゲット グレービーソース添え お肉
- ・有機スパゲッティミートソース風 Vegan
- ・有機ヒヨコ豆と有機新タマネギのヴィーガンハンバーグ 照り焼きソース添え Vegan
- ・有機ニンジンのエビフライ風 タルタルソース添え Vegan
- ・昔なつかしポテトサラダ 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

5/6 Tuesday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き お肉
- ・有機新ジャガイモのスチーム Vegan
- ・オニオンチップ&ヴィーガンバターのせ Vegan
- ・有機ピーマンと有機大豆ミートの肉詰め風 オープン焼き Vegan
- ・有機赤レンズ豆と有機新タマネギのスパークカレー Vegan
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン Vegan
- ・有機赤ダイコンと有機ピーマン有機グリーンリーフのサラダ Vegan

5/7 Wednesday



- ・国内産鶏肉のフリット お肉
- ・有機ダイコン餅 Vegan
- ・島田さん有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ Vegan
- ・有機コマツナと有機新タマネギと春雨のチャプチェ Vegan
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ Vegan
- ・有機ダイコンと有機赤ラディッシュ、有機グリーンリーフのサラダ Vegan

5/8 Thursday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ お肉
- ・有機ミニトマトと有機スナップエンドウのペペロンチーノスパゲッティ Vegan
- ・高野豆腐と有機ニンジン、有機ゴボウの京風炊き合せ 銀あんかけ Vegan
- ・有機新ジャガイモのまるごとちぎり揚げ ガーリック SOY マヨネーズ添え Vegan
- ・有機コマツナと有機豆モヤシのナムル Vegan
- ・有機新タマネギと有機ピーマン、有機グリーンリーフ Vegan

5/9 Friday



- ・国内産鶏肉のタイ風オープン焼き ガイヤーン お肉
- ・有機葉ニンニクと有機ニンジンのチヂミ ラー油・酢醤油・辛子添え Vegan
- ・有機新ジャガイモと有機ピーマン、有機コンニャクのシャキシャキ炒め Vegan
- ・島田さんの有機豆腐の揚げ出し たっぷり薬味のせ Vegan
- ・有機菜の花の胡麻和え Vegan
- ・有機ダイコンと有機赤ラディッシュ、有機グリーンリーフ Vegan

5/10 Saturday

「0」のつく日は  
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉のハンバーグ 照り焼きハンバーグ 七味&山椒添え お肉
- ・有機新ジャガイモと有機ニンジンガレット ローズマリー風味 Vegan
- ・有機根菜の京風焼きびたし Vegan
- ・有機新タマネギと有機菜の花の米粉のかき揚げ 抹茶塩&天つゆ添え Vegan
- ・有機キャベツのコールスロー 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のサラダ Vegan

5/11 Sunday



- ・国内産鶏肉の塩麴から揚げ ニンニク風味 お肉
- ・有機コマツナと有機新タマネギと春雨のプルコギ風 Vegan
- ・大人気! 有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え Vegan
- ・有機芽キャベツと有機ニンジン、有機ゴボウのセイロ蒸し にんにく味噌添え Vegan
- ・有機ミニトマトと有機新タマネギのマリネ 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

\* 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。