

オーガニックディナービューッフェ

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！



5/19 Monday



- ・国内産鶏肉のソテー ガーリックトマトソース添え お肉
- ・有機チンゲンサイと有機カラーピーマン、春雨のチャプチェ Vegan
- ・有機新ジャガイモのまる揚げ ガーリック SOY マヨネーズ添え Vegan
- ・有機トマトと有機新タマネギ、有機ピーマンの串焼きニンニク味噌添え 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アカキホウレンソウ、有機グリーンリーフのサラダ Vegan

5/20 Tuesday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン 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
- ・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ガレット ローズマリー風味 Vegan
- ・有機キャベツのコールスロー 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

5/21 Wednesday



- ・国内産鶏肉のステーキ 有機長ネギ添え 梅ソース お肉
- ・有機新ジャガイモのハッセルバック
ヴィーガンチーズハーブ焼き 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
- ・有機ゴボウの磯辺揚げ Vegan
- ・有機トマトの冷やしおでん Vegan
- ・有機ピーマンと有機赤ダイコン、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

5/22 Thursday



- ・国内産鶏肉のタンドリーチキン お肉
- ・有機新タマネギと有機ピーマン、
有機ニンジンのかき揚げ 抹茶塩 & 天つゆ添え Vegan
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え Vegan
- ・有機新ジャガイモのスチーム オニオンチップ & ヴィーガンバターのせ 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

5/23 Friday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ お肉
- ・高野豆腐と有機カボチャと有機ゴボウの炊き合わせ Vegan
- ・有機ヒヨコ豆と有機新タマネギのスパークラー 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

5/24 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味 お肉
- ・冷やし葛うどん たっぷり薬味のせ Vegan
- ・有機コンニャクと有機ピーマン、有機新ジャガイモのチンジャオロース Vegan
- ・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のサラダ Vegan

5/25 Sunday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ
ガーリッククリーム & サステナビリティソース添え 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パスタ Vegan
- ・有機新ジャガイモと有機新タマネギ、有機ゴボウ、
有機ニンジン、有機セロリの蒸し にんにく味噌添え Vegan
- ・島田さん有機豆腐の揚げだし たっぷり薬味のせ 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赤ラディッシュ、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。