

# 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！



## 5/26 Monday



- ・国内産鶏肉と有機ミニトマトの肉団子フライ
- ・有機ピーマンと有機新タマネギ、  
有機ココナッツミルクのグリーンカレー
- ・有機大豆ミートと有機ニラ、有機ジャガイモのチヂミ
- ・有機ニガウリと有機ゴボウ、有機ニンジンの揚げびたし
- ・有機コマツナと有機豆モヤシのナムル
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 5/27 Tuesday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・有機ペンのアラビアータ
- ・有機ナガイモの梅和え
- ・有機豆乳のクリームコロッケ
- ・昔なつかしポテトサラダ
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 5/28 Wednesday



- ・国内産鶏肉と有機キャベツのメンチカツ
- ・有機カボチャ、高野豆腐、有機ゴボウの炊きあわせ
- ・有機トマトと有機大豆ミートのヴィーガンタコス
- ・車麩と有機キャベツの回鍋肉風
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン
- ・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

## 5/29 Thursday



- ・国内産鶏肉のガーリックオープン焼き 香味ソース添え
- ・有機新ジャガイモのおやき ヴィーガンバター風味
- ・有機新ゴボウと有機ニンジンのかき揚げ  
天つゆ&自然塩添え
- ・有機新タマネギとワカメの酢の物
- ・冷やし葛うどん やっぱり薬味のせ
- ・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

## 5/30 Friday

「0」のつく日は  
グルテンフリーデー

- ・国内産蒸し鶏と有機トマトの香味ソース&ゴマソース添え
- ・有機トマトの冷やしおでん
- ・有機大豆ミートの麻婆豆腐
- ・有機新ジャガイモのアメリカンドッグ風
- ・有機ナガイモとワカメの酢の物
- ・有機キャベツ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

## 5/31 Saturday



- ・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
- ・冷やし葛そうめん たっぱり薬味のせ
- ・有機新ジャガイモの真薯 ショウガあんかけ（蒸しもの）
- ・米国ベニスビーチ発祥ズッキーニのスティックフライ  
タルタルソース添え
- ・有機ミニトマトと有機新タマネギのマリネ
- ・有機ダイコンと有機ニンジン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 6/1 Sunday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機トマトと有機ピーマン、有機新タマネギの串焼き  
南蛮味噌添え
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・有機新ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼソース添え
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・有機赤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

\* 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。