

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！



7/14 Monday

- ・国内産鶏肉と有機キャベツのメンチカツ
- ・有機トマトと有機ピーマン、
有機タマネギの串焼き ニンニク味噌添え
- ・有機キュウリとワカメの三杯酢
- ・有機ナガイモのとろろ汁
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・有機サラダカボチャと有機赤タマネギ、
有機グリーンリーフのサラダ



お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/15 Tuesday

- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン
- ・有機ヒヨコ豆と有機タマネギのスパイシーカレー
- ・島田さんの有機豆腐の揚げ出し たっぷり薬味のせ
- ・有機ニラのおやき
- ・有機ナガイモそうめん 山葵風味 焼きのり添え
- ・有機ピーマンと有機サラダカボチャ、有機グリーンリーフのサラダ



お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/16 Wednesday

- ・国内産蒸し鶏の香味ソース添え
- ・車麴と有機キャベツの回鍋肉風
- ・有機コンニャクと有機ジャガイモのチンジャオロース
- ・有機トマトの冷やしおでん
- ・有機モズクと有機キュウリの三杯酢
- ・有機キャベツと有機赤タマネギ、有機グリーンリーフのサラダ



お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/17 Thursday



- ・国内産鶏肉のソテー ガーリックトマトソース添え
- ・冷やし葛そうめん たっぷり薬味のせ
- ・島田さんの有機オカラと有機根菜のヘルシー炒め煮
- ・有機カボチャと有機ナスの天ぷら 天つゆ&抹茶塩添え
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン
- ・有機ニンジンと有機ピーマン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/18 Friday



- ・国内産鶏肉の塩麴から揚げ ニンニク風味
- ・有機ナスと有機オクラの煮びたし
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・有機ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼソース添え
- ・有機ミニトマトと有機タマネギのマリネ
- ・有機キュウリと有機サラダカボチャ、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

土用の丑の日

7/19 Saturday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ 自家製デミグラスソース添え
- ・有機ニラと有機ニンジンのチヂミ 辛子醤油添え
- ・高野豆腐と有機カボチャ、有機ゴボウの京風炊き合せ 銀あんかけ
- ・有機ナガイモの精進蒲焼 山椒風味
- ・有機キュウリとワカメの三杯酢
- ・有機赤ラディッシュと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/20 Sunday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉のタイ風オープン焼き ガイヤーン
- ・有機ジャガイモのおやき ヴィーガンバター風味
- ・島田さんの有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・有機カボチャと有機ピーマンの揚げ浸し
- ・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キュウリ、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

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。