# オーガニックディナービュッフェ



【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!



## 海の日

### 7/21 Monday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ
- ・有機スイートコーンのバター醬油焼き
- ・島田さん有機豆腐のフライ タルタルソース添え
- ・有機夏野菜の煮びたし(有機ナス・有機オクラ・有機ニンジン)
- ・沖縄県産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ニンジン、 有機グリーンリーフのサラダ

#### お肉

- Vegan
- Vegan
- Vegan
- Vegan
- Vegan

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 7/22 Tuesday



- ・国内産鶏肉の蒸し鶏 香味ソース添え
- ・有機ピーマンと有機タマネギ、 有機ココナッツミルクのグリーンカレー
- ・有機ニンジンのエビフライ風 タルタルソース添え
- ・島田さん有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・有機焼き茄子と有機トマトのニンニク塩麹和え
- ・有機サラダカボチャと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ (Vegan

# 7/23 Wednesday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・有機トマトと有機大葉の冷製パスタ
- ・有機ナスと有機シシトウの照り焼き 山椒風味
- ・有機豆乳のクリームコロッケ
- ・有機ナガイモと有機オクラのワサビ和え 焼きのり添え
- ・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

# 7/24 Thursday

 $17:30 \sim 21:00(20:30 ラストオーダー)$ 



- ・国内産鶏肉と有機ピーマンの肉詰めオーブン焼き

・有機インゲンと有機ニンジンの胡麻和え

・有機大豆ミートの麻婆豆腐 ・有機カボチャと有機ナスの天ぷら 天つゆ&抹茶塩添え Vegan

・有機オクラと有機ナガイモの梅和え

・有機夏ダイコンと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan Vegan

## 7/25 Friday



・国内産鶏肉のオーブン焼き サルサソース添え

お肉 Vegan

・有機ジャガイモのハッセルバック ヴィーガンチーズハーブパン粉焼き

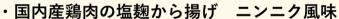
・高野豆腐と有機カボチャ、有機ゴボウの京風炊き合せ 銀あんかけ Vegan

・米国ベニスビーチ発祥有機ズッキーニのスティックフライ Vegan タルタルソース添え

・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン Vegan

・ 有機赤タマネギ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

## 7/26 Saturday



・ヴィーガニストも OK !

(お肉) Vegan

自家製プラントベース(植物性由来)のピザ ・高野豆腐と有機夏野菜のオランダ煮

Vegan Vegan

・有機カボチャと有機レーズンのマッシュ SOY マヨネーズ風味

・有機キュウリとワカメの三杯酢

Vegan

・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 Vegan

### 7/27 Sunday



・国内産鶏肉のハンバーグ おろしタマネギのヴィネガーソース添え

・有機ニラと有機カラーピーマン、春雨のチャプチェ

(Vegan Vegan

(お肉)

・有機ジャガイモのスチーム ヴィーガンバター風味 オニオンチップ&青のりのせ

・有機ナスと有機ピーマンの揚げ出し

・有機キャベツのコールスロー

Vegan Vegan

・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(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。