

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！



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醤油焼き
- ・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

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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

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



- ・国内産鶏肉と有機ピーマンの肉詰めオープン焼き
- ・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
- ・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

Vegan

7/25 Friday



- ・国内産鶏肉のオープン焼き サルサソース添え
- ・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
- ・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
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
- ・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

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

7/26 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・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
- ・高野豆腐と有機夏野菜のオランダ煮
- ・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
- ・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

7/27 Sunday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ
おろした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
- ・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
- ・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

* 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。