

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!



9/4 Thursday



- ・国内産蒸し鶏 香味ソース添え
- ・有機ナスの田楽
- ・有機トマトと有機ズッキーニ、
有機タマネギの串焼き にんにく味噌添え
- ・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

9/1 Monday



- ・国内産鶏肉のオープン焼き サルサソース添え
- ・ヒジキと有機ニンジン、油あげの炒り煮
- ・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
- ・有機カレーピーマンと有機コーン、
有機タマネギのかき揚げ 天つゆ&抹茶塩添え
- ・有機キュウリと有機赤タマネギ、春雨の中華あえ
- ・有機キャベツと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/5 Friday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ
- ・有機トマトと有機大葉の冷製パスタ
- ・島田さん有機豆腐の揚げ出し たっぷり薬味のせ
- ・有機紅ハルカの大学芋
- ・有機モズクと有機キュウリの三杯酢
- ・有機コリンキーと有機夏ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/2 Tuesday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・有機カボチャと有機甘長トウガラシの焼きびたし
- ・島田さんの有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・有機ニンジンのエビフライ風 タルタルソース添え
- ・焼き有機ナスと有機トマトのガーリックマリネ
- ・有機赤タマネギと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/6 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機トウモロコシのスチーム 焼き塩添え
- ・高野豆腐と有機カボチャ、有機ゴボウの炊き合せ 銀あんかけ
- ・有機ゴーヤと有機ニンジンの胡麻あえ
- ・有機ミニトマトと有機タマネギのマリネ
- ・有機キャベツと有機ピーマン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/3 Wednesday



- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン
- ・有機ココナッツミルクのスパイシーカレー
- ・有機ナスと有機シトウのにんにく醤油焼き
- ・有機豆乳のクリームコロケ
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・有機コリンキーと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/7 Sunday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ 自家製デミグラスソース添え
- ・有機コンニャクと有機ジャガイモのチンジャオロース風
- ・高野豆腐と有機ナスのオランダ煮
- ・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
- ・有機ナガイモと有機オクラのワサビ和え
- ・有機赤ラディッシュと有機ワサビナ、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。