

オーガニックディナーbuffet

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！



敬老の日

9/15 Monday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ
- ・有機ナスの田楽
- ・島田さん有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・有機野菜のカラフルちらし寿司
有機ショウガの自家製甘酢漬け添え
- ・有機キュウリと有機赤タマネギ、春雨の中華あえ
- ・有機コリンキーと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/19 Friday



- ・国内産鶏肉のオープン焼き サルサソース添え
- ・有機ナスと有機シシトウのんにく醤油焼き
- ・島田さん有機豆腐の揚げ出し 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
- ・有機ナガイモと有機オクラのワサビ和え
- ・有機キュウリと有機夏ダイコン、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/20 Saturday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉と島田さん有機オカラのヘルシーハンバーグ
自家製デミグラスソース添え
- ・有機カボチャと有機甘長トウガラシの焼きびたし
- ・有機トマトと有機ズッキーニ、有機タマネギの串焼き
南蛮味噌添え
- ・有機ゴーヤと有機ニンジンの胡麻あえ
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・有機キュウリ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

9/16 Tuesday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・有機コンニャクと有機ジャガイモのチンジャオロース
- ・有機豆乳のクリームコロッケ
- ・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
- ・有機トマトと有機キュウリ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/17 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ヴィーガンスパイシーカレー
- ・高野豆腐と有機ナスのオランダ煮
- ・有機トウモロコシのスチーム 焼き塩添え
- ・有機ミニトマトと有機タマネギのマリネ
- ・有機赤タマネギと有機ニンジン、有機のサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

9/21 Sunday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機トマトと有機大葉の冷製パスタ
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・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
- ・有機キャベツと有機コリンキー、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。