

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

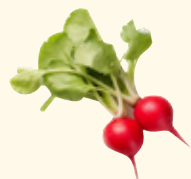
アルコールやソフトドリンクからお選びいただけます。
是非、事前にご予約ください。(Tel0422-27-1377)

- 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！



11/3 Monday



- ・国内産鶏肉のソテー 粒マスタードソース添え
- ・有機ジャガイモ（男爵）と有機豆乳のカレードフィノア
- ・有機カボチャ（九重栗）と有機レンコンの揚げびたし
- ・島田さん有機豆腐の湯豆腐 たっぷり薬味のせ
- ・有機ゴボウと有機ニンジンのきんぴら
- ・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

11/4 Tuesday



- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン
- ・有機サトイモのセイロ蒸し ニンニク味噌添え
- ・有機大豆ミートのラザニア風
- ・有機ゴボウと有機サツマイモ（坂出金時）、有機コマツナの煮びたし
- ・有機カボチャ（九重栗）と有機レーズンのマッシュ SOY マヨネーズ風味
- ・有機赤タマネギと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

11/5 Wednesday



- ・国内産鶏ときのこのカチャトーラ
- ・有機ゴボウと有機ニンジンの胡麻和え
- ・島田さん有機豆腐の三色田楽
- ・有機タマネギと有機ピーマンのかきあげ 天つゆ&抹茶塩添え
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・有機サラダシュンギクと有機ミズナのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

11/6 Thursday



- ・国内産若鶏のタイ風オープン焼き ガイヤーン
- ・いろいろ有機豆のヴィーガンスパイシーカレー
- ・有機カボチャ（九重栗）の煮もの
- ・有機根菜と島田さん有機オカラの炒り煮
- ・有機ナガネギとわかめの酢味噌和え
- ・有機赤ラディッシュと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

11/7 Friday



- ・国内産鶏肉と有機キャベツのビッグ！メンチカツ
- ・有機ダイコンのダイコン餅
- ・いろいろきのこ島田さん有機豆腐の豆乳鍋
- ・有機サツマイモ（坂出金時）の大学芋
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・有機コリンキー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

11/8 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機ジャガイモ（男爵）のおやき ヴィーガンバター風味
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・高野豆腐と有機カボチャ（九重栗）、有機シシトウの炊き合せ
- ・有機タマネギのマリネ
- ・有機サラダシュンギク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

Vegan

11/9 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
- ・有機カボチャ（九重栗）の豆乳クリームグラタン
- ・島田さん有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・2種の有機レンコンボール（白ごま・黒ごま）
- ・有機キャベツと有機赤タマネギ、春雨の中華和え
- ・有機ピーマン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

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。