

オーガニックディナービュッフェ

オーガニック食材 95%以上でおつくりしています

【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！



1/5 Monday



- 国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン お肉
- 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 Vegan
- 有機根菜と島田さん有機オカラの炒り煮 Vegan
- 有機カボチャ(九重栗)と有機ニンジン、
有機インゲンの揚げびたし Vegan
- 有機コリアンダーがくせになる、タイ風サラダヤムウンセン Vegan
- 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 Vegan

1/6 Tuesday



- 国内産鶏肉のソテー きのこクリームソース添え お肉
- 有機コマツナと有機豆モヤシ、春雨のチャプチェ Vegan
- 島田さんの有機豆腐と有機根菜のけんちん汁 Vegan
- 2種の有機レンコンボール（白ごま・黒ごま） Vegan
- 有機ナガネギとわかめの酢味噌和え Vegan
- 有機ハクサイと有機リンゴ、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

1/7 Wednesday



- 秋川牧園産 若鶏のタイ風オーブン焼 ガイヤーン お肉
- 有機ダイコンのダイコン餅 Vegan
- 大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え Vegan
- 有機サトイモのセイロ蒸し ニンニク味噌添え Vegan
- 有機タマネギと有機リンゴのマリネ Vegan
- 有機赤茎ホウレン草と有機ニンジン、
有機グリーンリーフのサラダ Vegan

1/8 Thursday



- 国内産鶏肉の味噌麹焼き
- 温かい葛うどん たっぷり薬味のせ
- 有機ニラと有機ニンジンのチヂミ
- 有機ジャガイモ(男爵)と有機豆乳のドフィノア
- 有機サツマイモと有機リンゴの SOY マヨネーズ添え
- 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

1/9 Friday



- 国内産鶏肉と有機ユズの柚庵焼き
- いろいろ有機お豆のヴィーガンスパイシーカレー
- 有機ゴボウと有機カボチャ(九重栗)、
有機インゲンの煮びたし
- 有機ジャガイモ(男爵)のアメリカンドッグ風
- 有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- 有機ダイコンと有機リンゴ、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

1/10 Saturday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- 国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- 有機サツマイモ(紅はるか)の焼き芋 手折り仕立て
- 島田さんの有機豆腐の湯豆腐
- 有機ゴボウと有機ニンジンのきんぴら
- 有機ハクサイのコールスロー
- 有機赤ラディッシュ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

1/11 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
- 有機ペッソのアラビアータ
- 有機ハクサイのステーキ ニンニクチップのせ
- 有機タマネギと有機ニンジンのかき揚げ
天つゆ & 焼き塩添え
- 有機ナガイモのとろろ汁
- 有機赤茎ホウレン草と有機タマネギ、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan