

# 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 (EU 基準) でお作りしています

## 【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!



## 2/16 Monday



- ・国内産鶏肉のローズマリーロースト
- ・有機レンコンと有機コマツナの胡麻和え
- ・島田さんの有機豆腐の湯豆腐
- ・有機豆乳のクリームコロッケ
- ・有機ナガイモのとろろ汁
- ・有機ダイコンと有機赤タマネギ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 2/19 Thursday



- ・大人気! 2種の餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え  
国内産鶏肉のひき肉餃子 (お肉) & 有機お野菜餃子
- ・有機マカロニの豆乳クリームグラタン
- ・有機ニンジンと有機タマネギのかき揚げ  
天つゆ & 焼き塩添え
- ・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
- ・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

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 2/20 Friday

「0」のつく日は  
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉のソテー きのことクリームソース添え
- ・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
- ・有機ジャガイモのアメリカンドッグ風
- ・有機根菜の筑前煮
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・有機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

## 2/17 Tuesday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ
- ・有機ニラと有機ニンジンのチヂミ
- ・有機根菜と島田さん有機オカラの炒り煮
- ・有機サツマイモ (安納芋) の大学芋
- ・有機菜の花の辛子和え
- ・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

## 2/21 Saturday



- ・国内産鶏肉の塩麴から揚げ ニンニク風味
- ・有機ブロックリーときのこのペペロンチーノパスタ
- ・有機大豆ミートの麻婆豆腐
- ・有機ジャガイモのおやき
- ・有機キャベツと有機豆モヤシ、春雨の中華和え
- ・有機サラダシュンギクと有機ダイコン、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 2/18 Wednesday



- ・国内産鶏肉のソテー 粒マスタードソース
- ・有機ペンネのアラビアータ
- ・島田さんの有機豆腐の揚げ出し たっぷり薬味のせ
- ・有機コンニャクと有機ダイコンの田楽味噌
- ・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
- ・有機赤タマネギと有機キャベツ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 2/22 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
- ・いろいろ有機お豆のヴィーガンスパイシーカレー
- ・有機ハクサイのステーキ ニンニクチップのせ /
- ・有機野菜のかき揚げ (長ネギ・カボチャ・レンコン)  
天つゆ & 焼き塩添え
- ・有機タマネギと有機リンゴの和え物
- ・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