

Lunch Buffet

~HOT & COOL~

2026年6月1日(月)~8月31日(月)

SIGNATURE MENU

- ・醤油糀でマリネしたローストビーフ
- ・ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- ・大きなチーズで絡めるパスタ
チーズと黒胡椒のシンプルなパスタ
- ・イカ墨ソースのパスタ
- ・抹茶の生絞りモンブラン

【土休日限定】

- ・タコと浅利のアヒージョ

WESTERN MENU

- ・国産鶏もも肉のバスク風
- ・国産豚のロティ バーベキューソース
- ・ガパオ風ライス
- ・ガーリックシュリンプ
- ・ばっけ味噌のドリア
- ・ズンドゥブチゲ
- ・シラスとアオサのピザ
- ・自家製パテのスライダーバーガー
- ・ヤンニョムチキン
- ・ポキ丼
- ・ロミロミサーモン サラダ仕立て
- ・ビシソワーズ
- ・ラタトゥユ
- ・野菜のオープン焼き
- ・フライドポテト
- ・チーズプレート
- ・人参のフォンダン 大地見立て
- ・サラミスライス

JAPANESE MENU

- ・茶そば
- ・鯉のたたき
- ・天ぷら3種
- ・串揚げ2種
- ・和惣菜
- ・味噌汁

CHINESE MENU

- ・回鍋肉
- ・蕪饅頭
- ・胡麻団子

SALAD

- ・メランジェサラダ
- ・五穀と豆のサラダ 他

BREAD

- ・パン各種

DESSERT MENU

- ・ケーキ各種
- ・アイス各種

DRINK MENU

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・烏龍茶 他

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※当社のアレルギー情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（景品表示法）を基にご案内いたします。

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止することができません。