

Lunch Buffet



Harvest Lunch Buffet ～ 開業記念 ～

2026年9月1日(火)～9月30日(水)

SIGNATURE MENU

【土休日限定メニュー】

- ・ムール貝とアサリの白ワイン蒸し

【ランチ共通メニュー】

- ・ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- ・醤油麴でマリネしたローストビーフ
- ・大きなチーズで絡めるパスタ
- ①カチョエペベ
- ②ボルチーニ茸のクリームソース
- ・笠間産和栗の生絞りモンブラン

JAPANESE MENU

- ・モツ入りきのこ鍋
- ・稲庭風うどん
- ・ライスコロッケ
- ・山菜ご飯
- ・天婦羅3種
- ・茄子のはさみ揚げ
- ・和惣菜 各種

CHINESE MENU

- ・麻婆茄子
- ・春巻き
- ・広東風えび餃子
- ・胡麻団子

WESTERN MENU

- ・ビーフときのこの煮込み
- ・フレッシュポークチョリソー
さつまいものフリット添え
- ・チキンのトマトクリーム煮
- ・国産ポークのロティ ソースシャスール
- ・たこのチヂミ
- ・さつまいも風味のクラムチャウダー
- ・野菜のオープン焼き
- ・カボチャのニョッキ
- ・フライドポテト
- ・スモークサーモン
- ・きのこのマリネ
- ・モッツアレラチーズとピーチのカプレーゼ
- ・ビーフタコス
- ・人参のフォンダン 大地見立て
- ・トマトとクスクスのサラダ

SALAD MENU

- ・メランジェサラダ
- ・トマト
- ・五穀と豆のサラダ 他

DESSERT MENU

- ・ケーキ 各種
- ・アイス 各種
- ・パンケーキ

DRINK MENU

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ジュース

※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様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、使用原材料情報(食品表示法)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。