

2026年9月1日～10月31日

September 1-October 31, 2026

PREFIX LUNCH BUFFET

ブッフェ + メインディッシュ 1 品 + デザート 1 品 + ドリンクバー

JPY 3,850

・アサヒ ドラフトビール	Asahi Draft Beer	・サングリア(赤・白)	Sangria(Red / White)	ランチ限定プライス
・スパークリングワイン	Glass Sparkling Wine	・デュワーズ ハイボール	Dewer's Highball	1杯 JPY 500
・ワイン(赤・白)	Glass Wine (Red / White)	・泡盛(瑞穂美ら燦燦)	AWAMORI (MIZUHO)	その他メニューもございます。 メニュー裏面をご覧ください

Buffet

ブッフェ台よりご自由にお楽しみください。

Please help yourself to anything you like from the buffet table

鶏肉と茄子のマリネ

Marinated Chicken and Eggplant

カツオのたたき ポン酢ジュレ揚げすば添え

Seared Bonito with Ponzu Jelly and Crispy Fried Soba

かぼちゃとサツマイモのローズマリー焼きとクリスピーベーコン

Rosemary-Roasted Pumpkin and Sweet Potato with Crispy Bacon

キノコとコンキリエのトマトガーリックソース

Chilled Conchiglie with Assorted Mushrooms and Garlic Tomato Sauce

シェフおすすめスープ

Chef's Recommended Soup

サラダバー

Salad&Topping

タコスバー

Tacos

バゲット

Bread

MAIN DISH

メインディッシュを1品お選びください

Please choose one main dish.

豚肉のスカロッピーネ ハーブレモンソース

Pork Scaloppine, Lemon Herb Sauce

やんばるハーブ鶏のポワレ バスク風

Pan-Seared Yanbaru Herb Chicken, Basque Style

サーモンのプランチャ焼きとスペイン風野菜の煮込み ピスト

Plancha-Seared Salmon with Spanish Vegetable Stew "Pisto"

牛肉のプランチャ焼き ハーブガーリック (追加料金 JPY 400)

Plancha-Seared Beef Sirloin with Herb Garlic Sauce (Additional Charge JPY 400)

DESSERT

お料理台よりお取りいただけます

Please help yourself from the food counter.

ケーキ 5 種

5 Varieties of Cakes

フルーツ 2 種

2 Varieties of Fresh Fruit

WEEKDAY LUNCH SET

サラダ + スープ + メインディッシュ一品 (コーヒー・紅茶付き)

JPY 1,800

・アサヒ ドラフトビール	Asahi Draft Beer	・サングリア(赤・白)	Sangria(Red / White)	ランチ限定プライス 1杯 JPY 500 その他メニューもございます。 メニュー裏面をご覧ください
・スパークリングワイン	Glass Sparkling Wine	・デュワーズ ハイボール	Dewer's Highball	
・ワイン(赤・白)	Glass Wine (Red / White)	・泡盛(瑞穂美ら燦燦)	AWAMORI (MIZUHO)	

ギリシャ風ファーマーサラダ

Greek farmers salad

シェフおすすめスープ

Chef's Recommended Soup

メインディッシュを1品お選びください

Please choose one main dish.

ベーコンとアサリのタリアテッレ

Tagliatelle Peperoncino with Bacon and Clams

美ら豚ソーセージのグリルとイカ墨カレー

Grilled Okinawan "Chura Pork" Sausage Served with Squid Ink Curry

※10月1日よりセットランチメニュー内容が変更になります。

JPY +200 (JPY 2,000)

豚肉のスカロッピネ ハーブレモンソース

Pork Scaloppine, Lemon Herb Sauce

やんばるハーブ鶏のポワレ バスク風

Pan-Seared Yanbaru Herb Chicken, Basque Style

JPY +400 (JPY 2,200)

サーモンのプランチャ焼きとスペイン風野菜の煮込み ピスト

Plancha-Seared Salmon with Spanish Vegetable Stew "Pisto"

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。

Please notify your service staff if you have any food allergies.

※お車で来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

※本メニューは割引対象外です。

This menu is not eligible for discounts.

※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。

All prices include service charge and consumption tax.

LUNCH DRINK MENU

JPY 500

Alcohol

アサヒ ドラフトビール

Asahi Draft Beer

スパークリングワイン

Sparkling Wine

グラスワイン(赤・白)

Wine (Red・White)

サングリア(赤・白)

Sangria (Red・White)

泡盛 美ら燦燦

Awamori Churasansan

デュワーズハイボール

Dewars Highball

Non-alcoholic

オリオン クリアフリー

Orion Clear Free

ノンアルコールスパークリングワイン

Non-Alcoholic Sparkling Wine

ノンアルコールワイン(赤・白)

Non-Alcoholic Wine (Red・White)

レモンスカッシュ

Lemon Squash

パイナップルマンゴースカッシュ

Pineapple & Mango Squash

コカコーラ

Coca Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

JPY 700

Original Non-alcoholic Cocktails

ヴァージンピニャコラーダ

Virgin Piña Colada

トロピカルアイ스티ー

Tropical Iced Tea

琉球Ocean

Ryukyu Ocean