

DINNER MENU



Instagram ▶



ホームページ ▶



LINE ▶



価格はすべて税込価格です。

DRINK ドリンク

ALCOHOL

生ビール	550yen	ハイボール	400yen
グラスワイン 赤/白/スパークリング	480yen	ノンアルコールビール	550yen

SOFT DRINK

・オレンジジュース	各 300yen	ブレンドコーヒー	350yen
・グレープフルーツジュース		アイスコーヒー	350yen
・コーラ		カフェラテ HOT/ICE	380yen
阿部牧場の牛乳	250yen	キャラメルラテ HOT/ICE	400yen
		カフェモカ HOT/ICE	400yen

STORE SALE お持ち帰り



宮若 pont pain -ポンパン- の味わいをお届け

宮若 pont pain
山本シェフ監修の
こだわりのパンを
ご家庭の食卓でも
お楽しみください。



メニュー開発監修 今西 洋平太

フランスで約5年、数々のミシュラン星付きレストランでセクション長を務める。
また、三ツ星レストランのシェフたちが愛してやまないパリ屈指の高級精肉店「HUGO GESNOYER」にも従事。



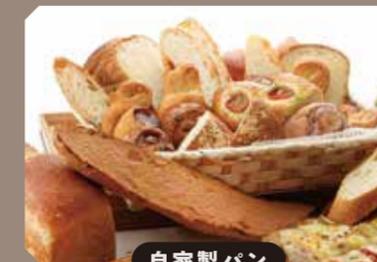
パン・スイーツ監修 山本 彩子

高校卒業後、地元熊本菓子店に勤務。上京後、フランス菓子店でスーシェフを務めた後、本場フランスで修行。帰国後は「365日ジュウニブンベーカリー」でパンディレクターを務める。



ディナー限定
DINNER BUFFET
90分
17:00~22:00
(L.O. 21:00)

ディナーメニュー(肉料理・パスタ、ピッツァ)ご注文のお客さまは、すべてご自由にお取りいただけます。



自家製パン

店内のオープンから毎日焼き立てパンを



デザート

宮若 山トルテのパティシエ力作のデザートをビュッフェスタイルで思う存分!



フレンチトースト

自家製ミクスチャーがたっぷり染み込んだフレンチトースト



サラダ

フレッシュなお野菜を自家製ドレッシングで



本日のスープ

シェフ自慢のスープをご用意しています。



ドリンク

レモン水、アイ스티ー、烏龍茶をご用意しています。

※メニュー内のドリンクは除きます。

メインのお料理をご注文でない場合

ディナービュッフェ単品 1,480yen

小学1~3年 980yen

(小学4年生以上)

※未就学児は無料

HAMBURG STEAK ハンバーグ



BEEF
牛肉100% 陶板焼ハンバーグ
3種類のソース **80g×2個**

お好みの焼き加減で、オリジナルの明治屋
ジャポネソース、特製バーベキューソース、
さざみワサビのソースとご一緒に。

1,880 yen



BEEF
牛肉100%
デミグラスハンバーグ **80g×2個**

自慢のハンバーグを
自家製デミグラスソースで煮込みました。

2,080 yen



BEEF
牛肉100%ハンバーグ
自家製ベーコン巻き **100g×2個**

自慢のハンバーグを
2週間熟成されたベーコンで巻きました。

2,180 yen



BEEF
牛肉100%ハンバーグ **80g×2個**
&牛ミスジステーキ **80g**

肉×肉の最強コンビ!ボリューム満点で
ご満足いただける一品です。

2,380 yen

お好きなトッピングをお選びください。

- | | | | |
|------------|--------|-------------|--------|
| 生たまご | 100yen | チーズソース | 150yen |
| 追加ハンバーグ 1個 | 120yen | 自家製ソーセージ 1本 | 250yen |

PIZZA ピッツァ

フレッシュトマトと
バジルのマルゲリータ
とろけるモッツァレラチーズとトマト。
素材を楽しむ王道のピッツァ



2,080yen

自家製ローストビーフの
サラダピッツァ
ローストビーフ、たっぷりの野菜をのせた
ヘルシーなピッツァ



2,280yen



自家製ソーセージとマッシュポテトのピッツァ
とろけるモッツァレラチーズとトマト。
素材を楽しむ王道のピッツァ

2,280yen

GRILL MEAT DISH 肉料理



牛ミスジ陶板焼ステーキ

150g

牛肉の凝縮した旨味・風味を
ぜひお楽しみください。

2,480 yen



ふわトロオムライス
ビーフハンバーグのせ

卵の甘み、お肉の旨味と肉汁、デミソースと
次々に旨味が!

2,180 yen



赤ワイン薫る国産牛の
ビーフシチュー

時間をかけてじっくり煮込んだ赤ワインの
風味を感じるひと品。

2,380 yen

窯焼きハンバーグドリア

窯焼きでさらに旨味が増したハンバーグを
デミグラスソースと。



2,080yen

骨付きスペアリブバーベキューソース

甘くてしっとり柔らかいお肉に
バーベキューソースがベストマッチ!



2,480yen

4種チーズのクワトロ
フォルマッジピッツァ 蜂蜜添え
チーズが主役の濃厚ピッツァ。
チーズの塩味に蜂蜜の甘さが好相性



2,380yen

海の幸とトマトソースの
シーフードピッツァ
香ばしく焼き上がった海の幸と
とろけるチーズ。旨味のオンパレード!



2,480yen

ピッツァ生地は宮若の米粉を使用しています。

自慢の石窯は、薪窯と同じ400℃以上の高温。
宮若のお米からできた米粉でできたピッツァ生地を
香ばしく一気に焼き上げます。



PASTA パスタ

とろ〜りチーズの濃厚ボロネーゼ
パスタ ビーフハンバーグのせ
肉の旨味たっぷりの煮込みハンバーグに
チーズソースを絡めて



2,280yen

国産牛ローストビーフの
ペペロンチーノ
香り立つガーリックと
ローストビーフとの絶妙の相性。



2,180yen

熟成ベーコンと
温泉卵のカルボナーラ

2週間熟成させた自家製ベーコンが
大振りであっさり!



1,980yen

熟成ベーコンと
まるごとトマトのパスタ

自家製ベーコンと
トマトから溢れ出すトマトソースが相性抜群!



2,180yen

魚介たっぷりペスカトーレパスタ

魚介の旨味とトマトの酸味が絡まった
贅沢パスタです。



2,280yen

オマール海老の濃厚クリームパスタ

オマール海老の旨味が凝縮された
アメリカーナソースがよく絡みます。



2,980yen

数多くのシェフが絶賛する淡路麺業の生パスタを使用

瀬戸内の温暖な気候が育み、
本場のうどん作りで培った昔ながらの手打ち技術を
パスタに活かし、「究極の生パスタ」と評されています。



COLD DESSERT デザート

ジェラート

- ・自家製チョコレート カカオ70%
- ・阿部牧場の バニラ/ストロベリー/ラムレーズン/きなこ



※イメージです

シングル **250yen**

ダブル **400yen**

ダブルはお好みの
テイスト2種類チョイス



空飛ぶ
ミルクソフト

350yen



DINNER BUFFET

ディナー限定

上記メニュー(肉料理・パスタ・ピッツァ)には全てビュッフェが付きます!

価格はすべて税込価格です。