

ディナービュッフェ

おとな 1,680yen こども 980yen



ディナー限定

パン ビュッフェ

90分

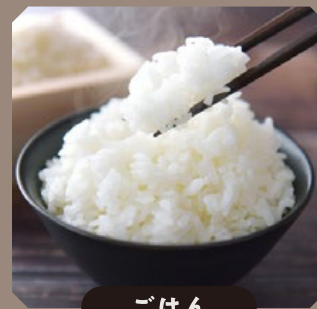
17:00~22:00
(L.O. 21:00)

ディナーメニュー(肉料理・パスタ)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



ごはん

福岡の美味しい
お米を思う存分



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!



パンケーキ

pont painオリジナルの
ふわふわパンケーキ



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

10種類の
ソフトドリンクを
※メニュー内のドリンクは
除きます。

HAMBURG STEAK ハンバーグ

名物 牛肉100%

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、オリジナル橙ポン酢のソースとご一緒に。

でっかいハンバーグ 240g
3種のソース

パンビュッフェ付 2,200 yen 単品 1,200 yen

おおきなハンバーグ 160g
3種のソース

パンビュッフェ付 2,000 yen 単品 1,000 yen



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。

パンビュッフェ付 2,200 yen 単品 1,200 yen



牛肉100%ハンバーグ 160g
& 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。

パンビュッフェ付 単品
2,450 yen 1,450 yen



牛肉100%ハンバーグ 160g
& 黒毛和牛ステーキ 80g

牛肉100%ハンバーグ×赤身と脂身のバラ
ンス、柔らかさ◎の黒毛和牛のWのおいしさ。

パンビュッフェ付 単品
2,650 yen 1,650 yen



牛肉100%ハンバーグ 160g
& 自家製ソーセージ

自家製ソーセージとハンバーグの黄金コンビ。
ソーセージの弾ける旨さがたまらない!

パンビュッフェ付 単品
2,400 yen 1,400 yen



牛肉100%ハンバーグ 160g
& 厚切りベーコン

自慢のハンバーグと2週間熟成されたベー
コンのコンビ。

パンビュッフェ付 単品
2,300 yen 1,300 yen



デミグラスハンバーグ 80g×2個と
ミックスフライのスペシャルコンボ

濃厚デミグラスハンバーグと、海老、帆立風、
白身魚、イカリングのミックスフライのコラボ。

パンビュッフェ付 単品
2,800 yen 1,800 yen

お好きなトッピングをお選びください。

自家製	チーズソース	200yen	生たまご	100yen
	ソーセージ	400yen		
	ベーコン	350yen		

SIDE MENU サイドメニュー

フライドポテト	380yen
チキンナゲット	380yen
ごはん	220yen

DRINK MENU ドリンクメニュー

生ビール	550yen	ノンアルコール	500yen
ハイボール	500yen	グラスワイン(赤・白)	500yen
焼酎	450yen	ボトルワイン	1,500yen~

当店のハンバーグは、レアの状態を提供しています。専用トングを利用し、中心までよく焼いてからお召し上がりください。

価格はすべて税込価格です。

ディナービュッフェ

おとな 1,680yen こども 980yen



ディナー限定

パン ビュッフェ

90分

17:00~22:00
(L.O. 21:00)

ディナーメニュー(肉料理・パスタ)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



ごはん

福岡のおいしい
お米を思う存分



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!



パンケーキ

pont painオリジナルの
ふわふわパンケーキ



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

10種類の
ソフトドリンクを
※メニュー内のドリンクは
除きます。

GRILL MEAT DISH 肉料理

BEEF

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。

パンビュッフェ付
2,400 yen

単品
1,400 yen



BEEF



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!

パンビュッフェ付
2,300 yen

単品
1,300 yen

BEEF



特製デミグラス 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。

パンビュッフェ付
2,300 yen

単品
1,300 yen

PASTA パスタ



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。

パンビュッフェ付 **2,200 yen**

単品 **1,200 yen**

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!

パンビュッフェ付 **2,200 yen**

単品 **1,200 yen**

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。

パンビュッフェ付 **2,250 yen**

単品 **1,250 yen**

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!

パンビュッフェ付 **2,200 yen**

単品 **1,200 yen**

じっくり煮込んだミートソースパスタ 燻製チェダーチーズのエスプーマ

パンビュッフェ付 **2,200 yen**

単品 **1,200 yen**

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んだ深い旨味の
ミートソースパスタ。エスプーマで軽やかに仕上げた
チーズソースは燻製の香りが食欲をそそります。

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。



価格はすべて税込価格です。