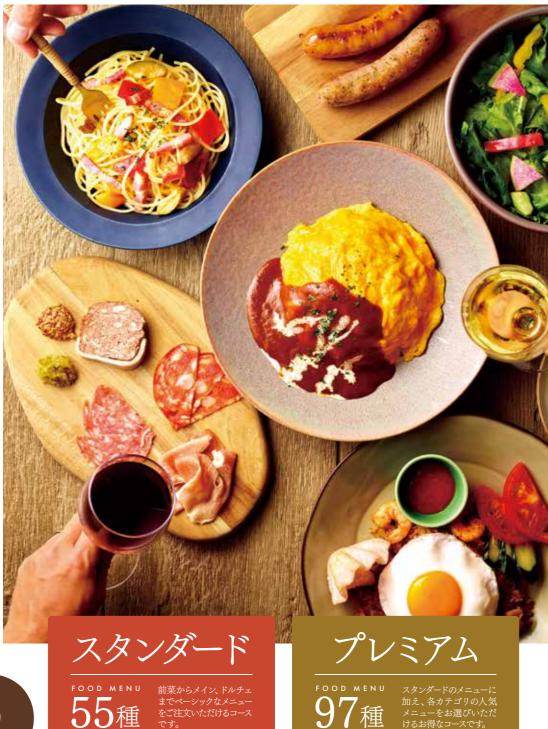
ALL You can eat and drink

食べ飲み放照時間無制限



07

*--\\dagger \quad \text{2,999}

小学生

¥1,999 ^(税込¥2,198)

小学生未満 (4~6歳)

¥799

(3歳以下)

小学生未満

(4~6歳)

¥0

¥1,499 ^(税込¥1,648)

¥599

(税込¥658)

Drink 35種

アルコール飲み放題

*満席の際は2時間制(L.O.90分後)

*-\\\

小学生

(税込¥878)

(3歳以下)

 $\mathbf{Y}0$

時間無制阻

食べ飲み 放題

スタンダード STANDARD COURSE

小学生

¥1.499

小学生未満 (4~6歳)

¥599

(3歳以下)

 \mathbf{Y}









冷製料理

- グリーンサラダ
- ・ポテトサラダ
- ・スペイン産熟成生ハムと サラミの盛り合わせ

etc...全7種

温製料理

- ・ポテトフライ
- 豚ホルモンのトマト煮込み
- ・ハーブフライドチキン サテソース添え

etc...全12種

オムライス

- ふわふわ帽子のオムライス
- ・博多明太子クリームオムライス
- ・ベーコンとキノコ、ナスの アラビアータオムライス

etc...全12種

生パスタ

- ・カルボナーラ
- ・アサリのトマトソース
- ・ベーコンと彩り野菜の ペペロンチーノ

etc...全15種

ピラフ

- ・シーフードピラフ
- ・和風明太子大葉ピラフ
- バリ風ナシゴレン

ピッツァ

- ・マルゲリータ
- ・燻製ソーセージとコーンマヨ
- ・ベーコンとサラミ

ドルチェ

- ・バニラアイス
- ・チョコアイス
- ・エスプレッソアイス

さらに オプション 追加

プレミアムドリンクバーにプラス ルコール飲み放題

お一人様からでも変更いただけます

※季節のおすすめドルチェも含む

食べ放題メニューに含まれない ドルチェを半額で追加注文可能



食べ飲み放題 でのご注意



2名様から 当日ご注文いただけます



部割引チケットは ご利用いただけません



満席の際は2時間制とさせていただきます [ラストオーダー:90分後]



食べ残し、飲み残しに関しては残された 商品の単品価格をいただきます

時間無制阻

食べ飲み 放題

プレミアムPREMIUM

小学生

¥1,999 (稅込¥2,198)

小学生未満 (4~6歳)

¥799

スタンダー

公メニューが

又できる

(3歳以下)

¥0



熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、 温泉玉子のサラダ

ナスとベーコン、 温泉玉子のミートドリア

ケイジャンチキンと ソーセージの特製ジャンバラヤ





プロシュート マスカルポーネ



スモークサーモンと彩り野菜の レモンクリームソース

しらす大葉の

スタンダードコースに加え PREMIUM ★★★ のメニューが注文可能です。 \

- ・商品のご提供にはお時間をいただく場合がございますが、あらかじめ ご了承ください。
- ・アルコールの追加注文はグラス交換制とさせていただきます。
- ・すべて普通サイズでのご提供となります。
- 写真はイメージです。提供時のお皿等は変わる場合がございます。
- ・ ランチタイム (16時まで) とディナータイム (16時以降) をまたいで のご利用はお断りさせていただきます。
- ・イッキ飲みや大食いチャレンジ、ゲームを用いた飲み方、食べ方は 禁止とさせていただきます。
- ・内容は変更になる場合がございます。

COLDchoose

冷製料理 / 11品 —— Salad & Antipasto

グリーンサラダ

焼きたてチェダーチーズせんべい

ポテトサラダ 野菜のトマトソース&タプナードソース

砂肝のペペロンチーノ

貝柱ときゅうりのタルタル

スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

フランス産 パテ・ド・カンパーニュ

パテ・ド・カンパーニュとは?

「田舎風パテ」という意味のフランスの家庭料理です。 肉類に香辛料、ハーブ類などで味をつけ、型に入れて焼き固めています。



フランス産 パテ・ド・カンパーニュ



スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

PREMIUM *** -

山盛りグリーンサラダ 特製すりおろしドレッシング 他のサラダに比べてベースがおよそ2倍!

パリパリチーズと温泉玉子の シーザーサラダ シーザーサラダドレッシング

あつあつペッパーチキンと キノコのサラダ

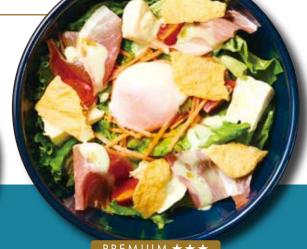
二段熟成醤油&チーズドレッシング

熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、 温泉玉子のサラダ

バジルクリームドレッシング







PREMIUM ★★★

熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、 温泉玉子のサラダ

HOT choose

温製料理 / 15品 — Fritto & Antipasto

自家製ソーセージ

-ハーブソーセージ - 季節のソーセージ

特製ブレンドのスパイス&ハーブを使用した 香り豊かでジューシーなソーセージです。

ハーブフライドチキン サテソース添え

外はサクサク、中はジューシーなハーブが香るフライドチキンに 甘辛いサテソース (バリ風焼き鳥ソース) を添えて。

(こ) ご提供にお時間をいただく場合がございます。

豚ホルモンのトマト煮込み

イカのフリット

牛100%メンチカツ

枝豆のペペロンチーノ仕立て

プレーンバゲット

ポテトフライ

コロコロハッシュポテト

モッツァレラとズッキーニのフリット

さつまいものフリット メープル&バター添え



自家製ソーセージ



ハーブフライドチキン サテソース添え



モッツァレラとズッキーニのフリット

PREMIUM ★★★ -

海老のアヒージョ

海老をオリーブオイル・にんにく・ 唐辛子で煮込む ことでソースに海老の濃厚なダシが溶け込んだ旨味 たっぷりのアヒージョです。

揚げニョッキ メイプルソース添え

若鶏とアボカド、ジェノベーゼの アヒージョ





TOMATO CREAM

若鶏とキノコ、ほうれん草の トマトクリームオムライス

PREMIUM ***

海老とツナ、アスパラのトマトクリームオムライス

紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス

若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス

KETCHUP

昔ながらのオムライス

DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス

PREMIUM ★★★ -

ふわふわ帽子とたっぷりマスカルポーネチーズオムライス



ふわふわ帽子とたっぷりマスカルポーネチーズオムライス







1.タコとしらす、大根おろしの博多明太子和風オムライス / 2.博多明太子クリーム オムライス / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

CRFAM

博多明太子クリームオムライス

ベーコンとツナ、ほうれん草の クリームオムライス

PREMIUM ★★★ -

博多明太子としらす大葉の クリームオムライス

スモークサーモンと彩り野菜の レモンクリームオムライス

若鶏とキノコ、アスパラの ゴルゴンゾーラクリームオムライス

ベーコンとキノコ、ほうれん草の ポルチーニクリームオムライス

MFAT

ベーコンとキノコのミートソースオムライス

ナスとモッツァレラのミートソースオムライス

JAPANESE TASTE

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

スモークサーモンと貝柱の 柚子胡椒仕立ての和風オムライス

タコと明太子の和風オムライス

PREMIUM ★★★ —

タコとしらす、大根おろしの 博多明太子和風オムライス

紅ずわい蟹と海老の和風オムライス

TOMATO

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス



ナスとベーコン、モッツァレラのトマトオムライス

PREMIUM ★★★ -

若鶏と彩り野菜のトマトオムライス ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス





製麺所から 毎日仕入れる生パスタ









TOMATO

- Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ 🔪
- Spa アサリのトマトソース
- sp ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース
- 5 イカスミソース

MEAT

- Fei ナスとモッツァレラのミートソース
- Spa ベーコンとキノコのミートソース

PREMIUM ★★★ -

5 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

Spa 魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース





スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース

CREAM

- Spa カルボナーラ
- Fet 博多明太子カルボナーラ

PREMIUM ★★★ —

- Fet ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース
- スモークサーモンと彩り野菜の レモンクリームソース
- Fet 若鶏とキノコ、アスパラの ゴルゴンゾーラクリームソース
- ← ベーコンとキノコ、ほうれん草の ポルチーニクリームソース

JAPANESE TASTE

- Spa タコと明太子の和風ソース
- Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

PREMIUM ★★★ -

- Spa 紅ずわい蟹と海老の和風ソース
- 柚子胡椒仕立ての和風ソース

OIL

- 🤛 ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ
- Spa 生ハムとキノコ、アスパラの 地中海仕立てのペペロンチーノ
- Spa ボンゴレビアンコ
- Spa アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ

PREMIUM ★★★ —

Spa 海の幸のペペロンチーノ

TOMATO CREAM

Fet 若鶏とキノコ、ほうれん草の トマトクリームソース

PREMIUM ★★★ —

- Fet ベーコンとキノコ、彩り野菜の トマトクリームソース
- Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース
- Fet 紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース







1.生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ / 2.ベーコンと 彩り野菜のペペロンチーノ / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース



シーフードピラフ

和風明太子大葉ピラフ

バリ風ナシゴレン



和風明太子大葉ピラフ



ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ

PREMIUM *** -

特製ガパオピラフ

ケイジャンチキンとソーセージの 特製ジャンバラヤ



DORIA choose

ドリア /5品

PREMIUM ★★★ -

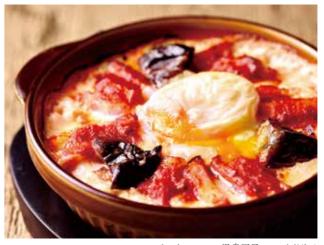
若鶏とキノコの照り焼きドリア

ソーセージとポテト、温泉玉子の カレードリア

ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

ベーコンと明太子、温泉玉子の カルボナーラドリア

紅ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア



ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア



ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

PIZZA choose

ピッツァ /7品

マルゲリータ

トマトソース・モッツァレラ・バジル・グラナパダーノ

燻製ソーセージとコーンマヨ

トマトソース・モッツァレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ

ベーコンとサラミ

トマトソース・モッツァレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ



プロシュート マスカルポーネ

PREMIUM *** -

ビスマルク

チーズソース・モッツァレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ

ジャポーネ

照焼ソース・モッツァレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

クワトロ フォルマッジョ

モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

プロシュート マスカルポーネ

トマトソース・モッツァレラ・プロシュート・マスカルポーネ・ ピンクペッパー・ベビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ

DOLCE choose

ドルチェ / 4品

○ 繁忙時にはお時間が かかる場合がございます。

バニラアイス

チョコアイス

エスプレッソアイス

PREMIUM ***

本日の ドルチェプレート

※内容については スタッフにお尋ねください。



チョコアイス / バニラアイス

お得に半額 ちょっと豪華に

SPECIAL PRICE

チョコバナナ クレープパフェ

¥699 →¥349 (稅込¥768) (稅込¥383)

濃厚チョコクリームとザクザク食感の クランブル、チョコアイス、チョコ バナナクレープにキャラメリゼした バナナを添えました。

アップルタタンパフェ

¥799 → ¥399 (稅込¥878)





季節のアイス

※内容についてはスタッフにお尋ねください。

→ ¥199 (稅込¥218)

マスカルポーネなチーズプリン (80.2.Y560)

バスクチーズケーキ

フォンダンショコラ

¥349 (稅込¥383)



季節のおすすめドルチェは季節メニューをご覧ください