



FOREST COAST

～五感で味わうご褒美ランチ～ ハーフビュッフェにリニューアル!

メインセレクト! ランチビュッフェ

色とりどりの野菜の食感と素材の持ち味を生かした手づくりのお惣菜を用意しました。
野菜の自然な美味しさとスイーツの甘い香りに癒されるハーフビュッフェスタイルのランチです。

11:30 ▶ 15:00 (L.O.14:30)

90分制

メイン料理

+

副菜

+

デザート

※ドリンクバー付き ※全てビュッフェ付きの価格です ※0～2歳までは無料
※アルコールは別途料金が必要です ※メニューは変更になる場合がございます

メイン料理を一品お選びください



特製ビーフシチュー
1,760 円(税込)



サワラのポアレオレンジソース
1,650 円(税込)



国産若鶏のグリルおろしポン酢
1,430 円(税込)

○お子様パスタ ※小学生以下限定

- ・ツナとコーンのトマトソースパスタ
- ・鮭とほうれん草のクリームソースパスタ

770 円(税込)

ビュッフェメニュー(例)

◆主食

- ごはん
 - ・新潟県産こしひかり
- パン
 - ・ロールパン

◆スープ

- ・みそ汁
- ・本日のスープ

◆副菜

- サラダ
 - ・季節の葉物野菜
 - ・キャベツ & 豆苗
- サラダトッピング
 - ・デコカ
 - ・コーン
 - ・トレビツ & きゅうり
 - ・雑穀ミックス
 - ・スプラウトミックス
- 豆腐コーナー
 - ・山椒を効かせたあんかけ豆腐
 - ・厚揚げと春野菜の炊き合わせ
 - ・新玉ねぎのコラトゥーラ冷奴

○茶碗蒸しまたは野菜ブイヨンのフラン

- ・菜の花
- ・たけのこ
- ・アスパラ
- ・そら豆
- 野菜のお惣菜
 - ・春キャベツとレンズ豆の軽い煮込み
 - ・ゴジベリーのキャロットラペ
 - ・きのこ白菜のサラダ
 - ・エリンギと長芋のから揚げ
 - ・ブロッコリーのグリル
 - ・皮付きにんじんのグリル
 - ・レンズ豆のサラダ

◆デザート

- ケーキ
 - ・本格ティラミス
 - ・濃厚ショコラムースケーキ
 - ・いちごムースケーキ
 - ・特濃レアチーズケーキ
 - ・クラシックショコラ
 - ・プレミアムロールケーキ

