

お盆限定ランチ

# ネオ・ビストロ・ビュッフェ

※ソフトドリンクバー込み

※100分制

## Recommend

シェフのおすすめメニュー

おすすめメニュー



夏色スイーツ各種



鉄板フォアグラ丼  
～クラシックスタイル～



魚介のブイヤベース ルイコ添え

## Demonstration

実演メニュー



伝統のローストビーフ  
選べるソースとトッピングで自由にアレンジ



イタリア産チーズの生パスタ  
干し海老とアスパラガスのアメリカヌ風  
レモンとアボカドのクリームソース



石窯で焼き上げたピッツア  
フレッシュトマトとパンツェッタのピッツア



## Power Salad

カシュカシュセレクト パワーサラダ

「野菜」×「フルーツ」×「たんぱく質」



Point

01

バラエティー豊かな素材を、自由な組み合わせで

Point

02

EXバージンオリーブオイルや各種ドレッシングをご用意

Point

03

ボリュームも満点な「オリジナルサラダ」

## Cold cuisine

冷製料理

- ・白身魚とオリーブのカルピオーネ
- ・オクラとカポナータのタルタル
- ・トマトコロッケのピンチョス
- ・炙り鯖のカップ寿司
- ・ローストポークと夏の野菜のオープンサンド

## Hot cuisine

温製料理

- ・鯖の香草パン粉焼 アラビアータ
- ・夏の野菜とコンキリエのグラタン
- ・スペアリブ&ジャークチキン

## Soup / Curry

スープ / カレー

- ・鶏とオクラのスープ
- ・牛筋ブラックカレー（オムカレースタイル）  
スクランブルエッグ
- ・ライス & バターライス  
辛味オイル

## Bread

パン類

- ・クロワッサン
- ・バケット
- ・チョコデニッシュ
- ・ロールパン

## Sweets

スイーツ



### 夏色スイーツ

- ・グリーンショート
- ・カシスオレンジムース
- ・レモントルト
- ・レッドフルーツ寒天ゼリー
- ・黄色いフルーツタルト
- ・チョコミントムース

など

## Drink

ドリンクメニュー

生ビール 500円  
ノンアルコールビール 900円  
グラスワイン 500円  
ボトルワイン 3,500円～  
スパークリングワイン（グラス）1,000円  
グラスシャンパン 1,600円  
フリージングハイボール 500円  
カクテル各種 850円～

ジュース各種 700円～

フリードリンクプラン 2,500円 ※ 90分制

ビール・ハイボール・ワイン（赤・白）  
カクテル・ソフトドリンクバー

ワインビュッフェ 2,000円 ※ 90分制

女性限定 2,000円 ⇒ 1,000円