

# 俺の

ビュッフェ

# Buffet Style

## Cold Appetizer

※最初に前菜盛り9品が出ます。

季節野菜のピクルス

3種のライスコロケ

イベリコ豚とパルマ産生ハムのリエット

モッツアレチーズとブロッコリーのカプレーゼ

スモークサーモンとホワイトアスパラのアイオリソース

自家製シャルキュトリ

お肉屋さんのお惣菜 ハムの3種盛合せ

真鯛と北海水タコのカルパッチョ

冷製ローストビーフ サラダ仕立て

炙り帆立とそばの実のカクテル

## Hot Appetizer

海老とミックスキノコのアヒージョ

自家製パンのトースト

## Pizza

ポルチーニのビスマルク

定番 マルゲリータ

クワトロフォルマッジ

チオリソーセージとボロネーゼのマチェライオ

## Pasta

渡り蟹のトマトクリームパスタ

トリュフ香るカルボナーラ

牛肉たっぷりボロネーゼ

25品

4,000

円(税込)

27品

6,000

円(税込)

## Main

本日の鮮魚料理

なにわ星の豚のグリエ

牛肉の赤ワイン煮込み

## 6,000yen Course Main

オマール海老のロースト

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ

## Dessert

3種のシャーベット盛り

ガトーショコラ

パンナコッタ アマレットの香り

※お時間は1時間50分制です。

※開始から60分後にラストオーダーになります。

※小学生は半額で同じ内容をお楽しみいただけます。

※食べ残した場合は2000円頂戴いたします。

※食べ残したものはお持ち帰りできません。

※料理はオーダーが入り次第調理を開始します。

時間調整を希望される場合はスタッフをお呼びください。

※モバイルオーダーをご利用される場合は『食べ放題』の項目からお選びください。

# 俺の

ビュッフェ

# Buffet Style Italian

## 平日限定

20品 **2,800**円(税込)

### Cold Appetizer

※最初に前菜盛り9品が出ます。

- 季節野菜のピクルス
- 3種のライスコロッケ
- イベリコ豚とパルマ産生ハムのリエット
- モッツァレラチーズとブロッコリーのカプレーゼ
- スモークサーモンとホワイトアスパラのアイオリソース
- 自家製シャルキュトリ
- お肉屋さんのお惣菜 ハムの3種盛合せ
- 真鯛と北海水タコのカルパッチョ
- 冷製ローストビーフ サラダ仕立て
- 炙り帆立とそばの実のカクテル

### Dessert

- 3種のシャーベット盛り
- ガトーショコラ
- パンナコッタ アマレットの香り

### Pizza

- ポルチーニのビスマルク
- 定番 マルゲリータ
- クワトロフォルマッジ
- チョリソソーセージ とボロネーゼのマチェライオ

### Pasta

- 渡り蟹のトマトクリームパスタ
- トリュフ香るカルボナーラ
- 牛肉たっぷりボロネーゼ

- ※お時間は1時間50分制です。
- ※開始から60分後にラストオーダーになります。
- ※小学生は半額で同じ内容をお楽しみいただけます。
- ※食べ残した場合は2000円頂戴いたします。
- ※食べ残したものはお持ち帰りできません。
- ※料理はオーダーが入り次第調理を開始します。
- 時間調整を希望される場合はスタッフをお呼びください。

※モバイルオーダーをご利用される場合は『**食べ放題**』の項目からお選びください。