

Market St. lunch 11:30-14:30 10/14:00



Main dish

イビススタイルズ特選海鮮ポット

2,850yen

ブイヤベース風スープ or マンハッタクラムチャウダー

※アメリカ発祥のトマトベーススープで、赤いクラムチャウダーになります。

市場から仕入れた魚介類をお客様自身でチョイスし、季節の野菜と共にポット煮に致します。



真鯛のクラスト焼き柑橘風味
カボチャのリゾット添え
クリームソースの泡仕立て

2,600yen

ふっくらと焼き上げた真鯛に
秋らしい香り漂う柑橘風味の
クリームソースをふんわり泡立て
やさしい甘みあるかぼちゃのリゾット
を添えて、軽やかで華やかな一品



国産豚バラコンフィの
蜂蜜キャラメリーゼ
チョリソのジュ
柿のロースト添え

2,600yen

国産豚バラのコンフィに
蜂蜜キャラメリーゼをまとうせ
辛味のあるチョリソのジュと
柿のローストを添えた
秋らしい一品



牛ハラミのロースト
キノコクリームソース
さつまいものドフィーヌ添え

2,600yen

牛ハラミを香ばしく焼き上げ
濃厚でなめらかな
キノコクリームソースと合わせ
甘み広がる、さつまいものドフィーヌ
が味わいを引き立てる一品

BUFFET MENU

上記よりメイン料理1品お選び下さい。

全てのメイン料理にbuffetが付いております。

buffet内容：新鮮サラダ、パン、今月のスープ、デザート、フルーツ

Drink!

- ・コーヒー（ホット/アイス） 150yen
- ・紅茶（ホット/アイス） 150yen
- ・カフェラテ（ホット/アイス） 200yen



0歳～6歳 小学生未満：無料/7歳～12歳 小学生：1,300yen

上記の値段でbuffetお取り頂けます。

※メイン料理注文される場合は通常料金となります。