

3月限定 **春を味わう和みの**
創作料理

毎日約30種類のお料理が食べ放題!

バイキング料金表			
	大人 (中学生以上)	4歳~ 小学生まで	4歳未満
平日プラン			
1時間	1,200円	700円	無料
フリータイム	1,500円		
ホリデープラン(土曜日)			
1時間	1,300円	700円	無料
フリータイム	1,600円		

お腹も心も、春色に!

長ねぎと鶏肉の柚子胡椒炒め



爽やかな柚子胡椒の香りが、ジューシーな鶏肉と長ねぎの甘みを引き立てます。お箸が止まらなくなる、クセになる味わい。

春野菜とチキンのグリル



香ばしく焼き上げたチキンと春野菜の旨みが響き合う、彩り豊かなグリル。

和風アウアパツツア



洋食の人気メニューを、お醤油とお出汁で“和みの味”にアレンジ。

春の彩りちらし寿司



目でも春を楽しめる、彩り豊かな一皿。華やかで優しい酸味のちらし寿司。

豚肉とアスパラのガーリック醤油炒め



春が旬のアスパラを、香ばしいガーリック醤油で。スタミナ満点でご飯にぴったりの一品。

「春を味わう和みの創作料理」メニューは
日替わりで5品をご用意いたします!!

- 若鶏の竜田揚げ
- 生姜焼き風カツレット
- 鶏もも肉のバリバリ焼き 新玉ねぎソース
- 和風出汁で煮込んだ 和のミートボール
- 彩り野菜とつくねの甘酢あんかけ
- 白身魚の西京焼き
- 蒸し鶏と春雨の梅しそポン酢和え
- 和風ポテサラ
- 春キャベツとあさりの酒蒸し
- 海鮮とたっぷりキノコの和風ビザ
- 桜海老とキノコの炊き込みご飯
- アサリの和風出汁パスタ

メニューは一例です



ローストポーク

ホリデー
 限定
 メニュー!

トリュフ
 ソース



ポークステーキ

どちらのお肉が出るかは当日のお楽しみ!

*写真は盛り付けイメージです。実際お料理を提供する際には取りやすいようにカットしたり、小さく分けてご用意いたします。*表示価格は税込です。

感謝と笑顔でご奉仕 東洋観光グループ IID

からたちの花
 KARATACHI NO HANA

TEL 082-243-8808

広島市中区銀山町 7-8 EN HOTEL Hiroshima 1F

ランチ営業時間 11:00~14:30

*ご入店は13:30まで、L.O.14:00となります。

*日・祝のランチ営業は店休日とさせていただきます。

