



牧草牛のランプステーキ

ローズマリーポテト・キッシュ・ライス・サラダ付

ビタミン豊富で栄養価が高いだけでなく
高タンパク低カロリーな赤身ステーキ。
しっかりした歯ごたえと自然を凝縮したような
お肉本来の旨味が魅力のヘルシーなお肉です。

150g ¥1,680

250g ¥2,280

Steak



リブローズステーキ シャリアピンソース

US リブアイロール (180g)
ローズマリーポテト・ライス・サラダ付

リブローズの中でも特に柔らかい肉質が
特徴の部位を使用。じっくりローストした
玉ねぎのシャリアピンソースとの相性も
抜群のパワーランチ。

¥1,200

大山鶏のチキンステーキ

大山鶏もも (220g)
ローズマリーポテト・ライス・サラダ付

柔らかくジューシーで旨味がたっぷりの
肉質が自慢の大山鶏のもも肉を使用し
皮面をしっかり焼く事でうまみを閉じ込
めてグリル。ヘルシーでボリュームが
欲しいときにおすすめ。

¥1,100



The BAGUS PLACE
Leaving Complex

Lunch Menu



米沢牛の 贅沢ボロネーゼ

タブナードサラダ・バゲット付

米沢牛のボロネーゼソースにもちもちの
生パスタを合わせ、たっぷりのチーズを
掛けたバケットと相性抜群の濃厚パスタ。

¥1,100

Pasta

レアグリルサーモンと ひら茸のクリームパスタ

タブナードサラダ・バゲット付

自家製でスモークしたサーモンを軽くグリルし
中はレアに仕上げ、旨味たっぷりひら茸と合わ
せた寒い時期にぴったりの重すぎないクリーム
パスタ。

¥1,100



Salad

NEW メキシカン コブサラダ

トルティーヤ・スープ付

たっぷりの野菜と色どり豊かな具材と一緒に
食べられるボリューム満点お食事サラダ。
お好みでハラペーニョで辛味を調節したり、
焼き立てのトルティーヤで巻いたり楽しみ方
自由自在。

¥1,100



ドリンクバーが自由にご利用いただけます。

ドリンクバーセット + ¥280

ドリンクバー+デザートセット + ¥450



一汁三菜 日替わり定食

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物・ごはん・お味噌汁

定番からオリエントルまで、メインのおかずと
副菜が毎日替わる、ワクワクする定食。

¥1,100

Pizza

ペパロニと ハラペーニョのピザ

フライドチキン & ポテト
タブナードサラダ・スープ付

たっぷりペパロニとピリッと辛いハラペーニョの
アメリカン MIX ピザ。チキンやフライドポテトも
ついたボリューム満点のピザコンボ。

※ピザの具材変更は行えません。

¥1,280



Curry

仙台牛の牛すじカレー

具だくさんサラダ付

5時間じっくりと柔らかく煮込み、
A5 和牛の旨みが溶けだしたスープをベースに、
たっぷりのスパイスとトマトの酸味が効いた
濃厚でスパイシーなカレー。

¥980

※表示金額はすべて税込価格です。



BAGUS OFFICIAL



バランス & ボリューム満点の手づくりランチ

一汁三菜 日替わり定食 ¥1,100

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物・ごはん・お味噌汁



チキンの味噌カツ煮
季節の蒸し野菜



焼き鯖と鶏のから揚げ
里芋の芋煮



豚肩ロースステーキ にんにく醤油ソース
土佐の揚げだし豆腐



手造り豆腐のスンドゥブ
ヤンニョムチキン



肉野菜炒め 豆鼓とオイスターソース
里芋の芋煮



白身魚フリットとデミグラスミートボール
野菜のキッシュ



三元豚の低温ロースト 大豆パワーサラダ Fusilliの野菜コンソメスープ

低温ローストでじっくり仕上げた三元豚ロース肉と北海道産の大豆にナッツや枝豆、クランベリーなど、タンパク質を豊富に含み栄養バランス満点、食べ応えのある1皿。ショートパスタの入った野菜コンソメスープと合わせてヘルシー&パワー！
10月の限定メニューです。

¥1,100 (税込)