



牧草牛のランプステーキ

ローズマリーポテト・野菜のキッシュ・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 高たんぱく低カロリーな赤身ステーキ。	100g	¥1,680
しっかりとした歯ごたえとグラスフェッドビーフ	200g	¥2,180
ならではの自然な旨味が魅力のヘルシーなお肉。	300g	¥2,680

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・スープ付

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。

¥1,680

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・スープ付

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。

¥1,380

※表示金額はすべて税込価格です。



LUNCH MENU

PASTA

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
合わせました。チーズたっぷりのバケットとも相性抜群です。

¥1,250



SALAD

グリルチキンの コブサラダ

トルティーヤ・スープ付

ケイジャンチキンにトマトや玉子、
アボカドをサラダに乗せて
自家製コブドレッシングをかけてお召し上がり下さい。

¥1,380

BREAD

パストラミビーフとマスカルポーネの クロワッサンサンド

ローズマリーポテト・マカロニサラダ・サラダ・スープ付

芳醇なバターの香りとサクッとした食感のクロワッサンに
パストラミビーフとマスカルポーネを贅沢に挟みました。
軽めなランチにピッタリです。

¥1,080

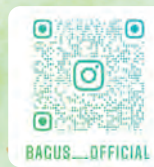


ドリンクバーをご自由にご利用いただけます。

ドリンクバーセット +¥280

ドリンクバー+デザートセット +¥450

The BAGUS PLACE
Living Complex



からだ想いの 一汁三菜定食

Today's

本日の日替わり定食

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物
ごはん・お味噌汁

本日の定食内容はスタッフにお尋ねください。
ドリンクカウンター、フロント、
1F にメニューを掲示しております。
¥1,280



大山鶏むね肉と九条ネギソースの ヘルシーグリル定食

パワーサラダ・小松菜ナムル・キンピラごぼう・十五穀米ごはん・お味噌汁

大山鶏のむね肉をブロッコリーと一緒に鉄板でご提供します。
十五穀米と副菜もバランスを考えた、低糖質・低脂質のヘルシーな定食です。

¥1,300



鶏の唐揚げのおばんざい定食

揚げ茄子の味噌和え・厚焼き玉子・ほうれん草のお浸し
キンピラごぼう・お新香・小松菜ナムル・ごはん・お味噌汁

定番の書揚げと5種おばんざいの
毎日たべたくなる一汁五菜ランチ

¥1,350

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 ¥1,280(税込)

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物・ごはん・お味噌汁



エスニック風照り焼きチキン

コナツヨーグルトの発酵力で柔らかくしたチキン。
甘辛いタイ風照り焼きのタレと半熟たまごと合わせてご賞味ください。



味噌豚と栃尾揚げの鉄板焼き

白味噌で一晩染み込ませた国産豚バラ肉を強火で焼き上げました。
香ばしい新潟の栃尾揚げとご一緒にお召し上がりください。



ダブルメイン 鯖の南蛮漬けと鶏のから揚げ

甘酸い南蛮漬けの鯖とジューシーな
鶏唐揚げを楽しめるダブルメイン定食。



たっぷりお野菜の混ぜご飯 ~ブリーボーウル~

チリスパイス肉と5種類の具材を乗せたメキシコ料理「ブリー」のライスボウル。
スパイシーポテトとフライドチキンも添えてワイルドな組み合わせに致しました。



4種のミックスフライ定食

ヒレカツ、メンチカツ、海老フライ、クリームコロッケの
ボリューム満点の盛り合わせ。ご飯が進む1品です。



四川風エビチリと蒸し鶏のバンバンジー

本場四川の海老チリに甘味含ませたフレッシュトマトで整えました。
蒸し鶏のバンバンジーをご一緒に召し上がりください。



カオマンガイ 3種のソース

春雨サラダ / 揚げ春巻き / コンソメスープ / ライス

国産鶏モモ肉とムネ肉を抱き合わせた

オーソドックスなカオマンガイ。

アジアンサラダと3種類のソースでご堪能下さい

¥1,380(税込)



牧草牛のランプステーキ

ローズマリーポテト・野菜のキッシュ・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 高たんぱく低カロリーな赤身ステーキ。	100g	¥1,960 [ドリンクバー付き]
しっかりとした歯ごたえとグラスフェッドビーフ	200g	¥2,460 [ドリンクバー付き]
ならではの自然な旨味が魅力のヘルシーなお肉。	300g	¥2,960 [ドリンクバー付き]

STEAK

リブロースステーキ 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・スープ付

リブロース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。

¥1,960 [ドリンクバー付き]

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・スープ付

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。

¥1,660 [ドリンクバー付き]



※表示金額はすべて税込価格です。

土・日・祝

LUNCH MENU

PASTA

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
合わせました。チーズたっぷりのバケットとも相性抜群です。

¥1,530 [ドリンクバー付き]



SALAD

グリルチキンの コブサラダ

トルティーヤ・スープ付

ケイジャンチキンにトマトや玉子、
アボカドをサラダに乗せて
自家製コブドレッシングをかけてお召し上がり下さい。

¥1,660 [ドリンクバー付き]

BREAD

パストラミビーフとマスカルポーネの クロワッサンサンド

ローズマリーポテト・マカロニサラダ・サラダ・スープ付

芳醇なバターの香りとサクッとした食感のクロワッサンに
パストラミビーフとマスカルポーネを贅沢に挟みました。
軽めなランチにピッタリです。

¥1,360 [ドリンクバー付き]



ドリンクバーをご自由に
ご利用いただけます。



デザートセット + ¥170

The BAGUS PLACE
Luxury Complex



からだ想いの 一汁三菜定食

Today's

本日の日替わり定食

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物
ごはん・お味噌汁

本日の定食内容はスタッフにお尋ねください。
ドリンクカウンター、フロント、
1F にメニューを掲示しております。

¥1,560 [ドリンクバー付き]



大山鶏むね肉と九条ネギソースの ヘルシーグリル定食

パワーサラダ・小松菜ナムル・キンピラごぼう・十五穀米ごはん・お味噌汁

大山鶏のむね肉をブロッコリーと一緒に鉄板でご提供します。
十五穀米と副菜もバランスを考えた、低糖質・低脂質のヘルシーな定食です。

¥1,580 [ドリンクバー付き]



鶏の唐揚げのおばんざい定食

揚げ茄子の味噌和え・厚焼き玉子・ほうれん草のお浸し
キンピラごぼう・お新香・小松菜ナムル・ごはん・お味噌汁

定番の書揚げと5種おばんざいの
毎日たべたくなる一汁五菜ランチ

¥1,630 [ドリンクバー付き]

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 ¥1,560(税込)

メイン・副菜・サラダ・小鉢・お漬物・ごはん・お味噌汁



エスニック風照り焼きチキン

コナツヨーグルトの発酵力で柔らかくしたチキン。
甘辛いタイ風照り焼きのタレと半熟たまごと合わせてご賞味ください。



味噌豚と枳尾揚げの鉄板焼き

白味噌で一晩染み込ませた国産豚バラ肉を強火で焼き上げました。
香ばしい新潟の枳尾揚げとご一緒にお召し上がりください。



鯖の南蛮漬けと鶏のから揚げ

甘酸い南蛮漬けの鯖とジューシーな
鶏唐揚げを楽しめるダブルメイン定食。



たっぷりお野菜の混ぜご飯 ～ブリトーボウル～

チリスパイス肉と5種類の具材を乗せたメキシコ料理「ブリトー」のライスボウル。
スパイシーポテトとフライドチキンも添えてワイルドな組み合わせに致しました。



4種のミックスフライ定食

ヒレカツ、メンチカツ、海老フライ、クリームコロッケの
ボリューム満点の盛り合わせ。ご飯が進む1品です。



四川風エビチリと蒸し鶏のバンバンジー

本場四川の海老チリに甘味含ませたフレッシュトマトで整えました。
蒸し鶏のバンバンジーをご一緒に召し上がりください。

The BAGUS PLACE
Luxury Complex



カオマンガイ 3種のソース

春雨サラダ / 揚げ春巻き / コンソメスープ / ライス

国産鶏モモ肉とムネ肉を抱き合わせた
オーソドックスなカオマンガイ。
アジアンサラダと3種類のソースでご堪能下さい

¥1,660(税込)

