



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。 食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

平日

LUNCH MENU

PASTA

蔵王牛の贅沢ボロネーゼ

タブナードサラダ・ライ麦パン

蔵王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。ライ麦パンと一緒に召し上がってください。

¥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召し上がってください。

¥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

BAGUS
PLACE



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、
IF にメニューを掲示しております。

¥1,280



低糖質
低脂質

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・ピリ辛ごぼう・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



紅鮭と鶏唐揚げのおばんざい定食

紅鮭・唐揚げ・玉子焼き・海老フライ・炊き合わせ
南瓜のサラダ・ピリ辛ごぼう・いんげんの生姜和え・お新香

定番の鶏唐揚げと紅鮭の塩焼き、4 種類おばんざいの
毎日たべたくなる一汁三菜ランチ

¥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



香味野菜たっぷり油淋鶏

香味野菜が染み込んだ身体に優しい酸味のソースを熱々の鶏肉にかけて、香りとご一緒にお召し上がりください。



三元豚ロースの麴焼き

麴の発酵で豚肉の旨味と一口ごとに広がるコクを最大限に表現しました。おろしポン酢と相性抜群でご飯がすすむ一品です



鶏つくねと根菜の黒酢あん

鶏もね肉の柔らかさと根菜の食感を黒酢あんで包みこみました。副菜や小鉢も含めバラエティに富んだ定食となっております。



冬野菜のエスニックスープカレー

スパイスで身体の芯から動かしてくれる冬鍋。野菜も多くヘルシーかつエネルギーな料理にしました。



ゆず明太クリームパスタ

柚子クリームソースをパスタに絡ませて焼き明太子を添えました。サラダ、パン、デザートが入ったパスタ御膳でございます。



揚げ出し豆腐の海鮮カニあんかけ

温めた豆腐にカニの味わいを凝縮させた淡色あんを贅沢にかけました。蒸し料理と一緒にご堪能下さい。

The BAGUS PLACE
Luxury Complex

The BAGUS PLACE
Luxury Complex
2月・3月



燻製サーモンをバターで香ばしくソテー
チリマスタードソースがアクセントの
アジアンスラダプレート。

燻製サーモンの
レアステーキ
チリマスタードソース

柔らかく揚げたヒレカツに
特製オーロラソースをかけた
欧州サラダプレート。

国産豚ヒレ肉の
カツレツ・ミニヨン
オーロラソース

春のプレートランチ

大豆サラダ / 自家製ピクルス / パン or 五穀米 セット ¥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。

¥1,960 [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]



土・日・祝

LUNCH MENU

PASTA

蔵王牛の贅沢ボロネーゼ

タブナードサラダ・ライ麦パン

蔵王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。ライ麦パンと一緒に召し上が下さい。

¥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召し上が下さい。

¥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・南瓜サラダ・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



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・ピリ辛ごぼう・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]



紅鮭と鶏唐揚げのおばんざい定食

紅鮭・唐揚げ・玉子焼き・海老フライ・炊き合わせ
南瓜のサラダ・ピリ辛ごぼう・いんげんの生姜和え・お新香

定番の鶏唐揚げと紅鮭の塩焼き、4種類おばんざいの
毎日たべたくなる一汁三菜ランチ

¥1,630 [ドリンクバー付き]

※表示金額はすべて税込価格です。 食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

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



香味野菜たっぷり油淋鶏

香味野菜が染み込んだ身体に優しい酸味のソースを熱々の鶏肉にかけて、香りとご一緒にお召し上がりください。



三元豚ロースの麴焼き

麴の発酵で豚肉の旨味と一口ごとに広がるコクを最大限に表現しました。おろしポン酢と相性抜群でご飯がすすむ一品です。



鶏つくねと根菜の黒酢あん

鶏むね肉の柔らかさと根菜の食感を黒酢あんで包みこみました。副菜や小鉢も含めバラエティに富んだ定食となっております。



冬野菜のエスニックスープカレー

スパイスで身体の芯から動かしてくれる冬鍋。野菜も多くヘルシーかつエネルギー料理にしました。



ゆず明太クリームパスタ

柚子クリームソースをパスタに絡ませて焼き明太を添えました。サラダ、パン、デザートが入ったパスタ御膳でございます。



揚げ出し豆腐の海鮮カニあんかけ

温めた豆腐にカニの味わいを凝縮させた淡色あんを贅沢にかけました。蒸し料理と一緒にご堪能下さい。

The BAGUS PLACE
Luxury Campus

The BAGUS PLACE
Luxury Campus
2月・3月



燻製サーモンをバターで香ばしくソテー
チリマスタートソースがアクセントの
アジアンスラダプレート。

燻製サーモンの
レアステーキ
チリマスタートソース

柔らかく揚げたヒレカツに
特製オーロラソースをかけた
欧州サラダプレート。

国産豚ヒレ肉の
カツレツ・ミニヨン
オーロラソース

春のプレートランチ

大豆サラダ / 自家製ピクルス / パン or 五穀米 セット ¥1,660 (税込)

