

平日

からだ想いの
一汁三菜
定食

本日の日替わり定食
¥1,280

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。



イメージ



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・トマトマリネ・インゲンの胡麻和え・レンコンのきんぴら
十五穀米ごはん・お味噌汁

低カロリー高たんぱくの鶏むね肉をブロッコリーと一緒に鉄板で提供。
十五穀米と副菜もバランスを考えたヘルシーランチ。

¥1,300



銀だらとそぼろ豆腐のおばんざい定食

そぼろ豆腐・トマトマリネ・インゲンの胡麻和え
レンコンのきんぴら・お新香

銀だらの西京味噌焼き、豆腐つくねのみぞれ餡、鮮魚の南蛮漬、とろろ梅なめたけ。
色とりどりのおかずがうれしいおばんざい定食

¥1,350

グリルチキンのコブサラダ

トルティーヤ・スープ付

特製スパイスでマリネしたグリルチキン、
トマトやアボカド、玉子やオリーブなど
彩り豊かなサラダランチ。自家製コブドレッシングを
かけてトルティーヤと一緒に召し上がり下さい。

¥1,380



チキンバスケット

鶏むねフリット・ライ麦ロール
サラダ・シューストポテト

当店オリジナルのスパイスで仕上げた
フライドチキンと、全粒粉ライ麦ロール、
ミニサラダ、ポテトを盛り合わせた
「チキンバスケット」。

¥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
Luxury Complex



リブローズ&チキンプレート

US リブアイロール (180g)・大山鶏もも (110g)
ローズマリーポテト・ライス・サラダ・スープ付

¥2,580

リブローズステーキ&チキンステーキのボリューム満点コンビプレート。



**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

¥1,680

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。

**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

¥1,380

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。



※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

The BAGUS PLACE
Luncheon Complex
4月～6月



桜海老とアスパラの
菜園風ペペロンチーノ
ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,380 (税込)

桜海老と2種のアスパラガスを使用した、
春を彩るパスタランチセット。

気分で選べる2つのランチ

蔵王牛の肩ロースをすき焼き重に。
二段のお重で少し贅沢なランチタイムを。



蔵王牛のすき焼き重
二ノ重 (季節のおばんざい三種盛り、お新香)
そばろ豆腐、味噌汁 ¥1,680 (税込)

平日限定
ランチ

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・小鉢3種・ごはん・お味噌汁

ドリンクバー +¥280

ドリンクバー&デザートセット +¥450



塩レモンのチキンソテー

香ばしく焼き上げたチキンソテーに、自家製塩レモンのソース。
副菜には、淡白な旨味のキスを塩麹漬けにし、竜田揚げにしました。



三元豚グリルの葱塩ソース

三元豚ロースをグリルし、特製の葱塩ダレで。
副菜の関西風肉じゃがもボリュームミーなダブルメイン定食。



牛バラ肉の麻辣湯

スパイスが香る麻辣湯と蒸点心3種のアジアン定食。
麻辣湯のスパイスが体を内側から元気にしてくれます。



鯖の塩麹焼きと唐揚げ

鯖の塩麹焼きと唐揚げ、そばろ豆腐の肉・魚・野菜の揃った和定食。

土日祝

RECOMMENDED

土・日・祝 限定メニュー



ハッシュドバーグセット

サラダ・スープ付

特製ハッシュドビーフソースとハンバーグのランチセット。

¥1,560
【ドリンクバー付き】



ミックスグリルプレート

ローズマリーポテト・ライス・サラダ・スープ付

ハンバーグ、ハーフチキンステーキ、カニクリームコロッケのミックスグリルプレート。 ¥1,980
【ドリンクバー付き】



牧草牛のランプステーキ

ローズマリーポテト・野菜のキャッシュ・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。しっかりとした歯ごたえとグラスフェッドビーフならではの自然な旨味が魅力のヘルシーなお肉。

100g ¥1,960 【ドリンクバー付き】
200g ¥2,460 / 300g ¥2,960
【ドリンクバー付き】



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】



からだ想いの 一汁三菜 定食



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・トマトマリネ・インゲンの胡麻和え
レンコンのきんぴら・十五穀米ごはん・お味噌汁

低カロリー高たんぱくの鶏むね肉をブロッコリーと一緒に鉄板で提供。十五穀米と副菜もバランスを考えたヘルシーランチ。

¥1,580 【ドリンクバー付き】



銀だらとそぼろ豆腐の おばんざい定食

そぼろ豆腐・トマトマリネ・インゲンの胡麻和え
レンコンのきんぴら・お新香

銀だらの西京味噌焼き、豆腐つくねのみぞれ餡、鮮魚の南蛮漬、とろろ梅なめたけ。色とりどりのおかずがうれしいおばんざい定食

¥1,630 【ドリンクバー付き】



グリルチキンのコブサラダ

トルティーヤ・スープ付

特製スパイスでマリネしたグリルチキン、トマトやアボカド、玉子やオリーブなど彩り豊かなサラダランチ。自家製コブドレッシングをかけてトルティーヤと一緒に召し上がり下さい。

¥1,660
【ドリンクバー付き】

チキンバスケット

鶏むねフリット・ライ麦ロール・サラダ・シューストポテト

当店オリジナルのスパイスで仕上げたフライドチキンと、全粒粉ライ麦ロール、ミニサラダ、ポテトを盛り合わせた「チキンバスケット」。

¥1,360 【ドリンクバー付き】



DRINK BAR
ドリンクバーをご自由にご利用いただけます。

DESSERT SET
デザートセット + ¥170



※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。

The BAGUS PLACE
Luxury Complex

土日祝

The BAGUS PLACE
Luncheon Complex
4月～6月



桜海老とアスパラの
菜園風ペペロンチーノ
ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,660 (税込)

桜海老と2種のアスパラガスを使用した、
春を彩るパスタランチセット。

The BAGUS PLACE
Luncheon Complex



ミックスグリルプレート
¥1,980 [ドリンクバー付き]

気分で選べる2つのランチ



二段のお重で少し贅沢なランチタイムを。

蔵王牛の肩ロースをすき焼き重に。



蔵王牛のすき焼き重
二ノ重 (季節のおばんざい三種盛り、お新香)
そばろ豆腐、味噌汁 ¥1,960 (税込)

RECOMMENDED MENU

土・日・祝 限定ランチメニュー

ハッシュドバーグセット
¥1,560 [ドリンクバー付き]

