

平日



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、鮮魚の南蛮漬け、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
Luxury Complex PLACE



BAGUS...OFFICIAL

※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。



STEAK

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

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オススメ。

¥1,380



平日

大山鶏のレモン涼麺

点心3種、コンソメスープ ¥1,380 (税込)

レモンが香る爽やかな涼麺

さっぱりとしながらも旨味のある鶏出汁に、

気分で選べる2つのランチ

夏野菜をあしらった特製アラビータ

ベーコンをふんだんに使い、

夏野菜のアラビアート

ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,380 (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、淡泊な旨味のキスを塩麴漬けにし、竜田揚げにしました。



**ダブル
メイン** 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ポリュー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。



鯖の塩麴焼きと唐揚げ

鯖の塩麹焼きと唐揚げ、そぼろ豆腐の肉・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、鮮魚の南蛮漬け、
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
お召し上がり下さい。

¥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
Luxury Complex PLACE

The
BAGUS
PLACE

Leaving Complex

7月～8月

土日祝

大山鶏のレモン涼麺

点心3種、コンソメスープ ¥1,660 (税込)

さっぱりとしながらも旨味のある鶏出汁に、
レモンが香る爽やかな涼麺

気分で選べる2つのランチ



ベーコンをふんだんに使い、
夏野菜をあしらった特製アラビータ

夏野菜のアラビータ

ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,660 (税込)

The
BAGUS
PLACE

Leaving Complex



ミックスグリルプレート

¥1,980 [ドリンクバー付き]

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]

