



TODAY's

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



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)
クリスピーポテト・ブロッコリー・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)
クリスピーポテト・ブロッコリー・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)
クリスピーポテト・ブロッコリー・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



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

サラダ・旨み浅利とれんこんの時雨煮・ポテトエッグサラダ
十五穀米ごはん・お味噌汁・お新香

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

海老とアボカドの コブサラダ

トルティーヤ・スープ付

朱色鮮やかな海老、トマトやアボカドなど
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



勘八の柚子幽庵焼きと 唐揚げのおばんざい定食

梅おろし牛豆腐・旨み浅利とれんこんの時雨煮・ポテトエッグサラダ
きんぴら牛蒡・お新香

勘八の柚子幽庵焼き、旬魚と白菜のマリネ、大根の土佐煮、大山鶏の唐揚げ。
色とりどりのおかずがうれしいおばんざい定食。

¥1,350

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



The BAGUS PLACE
Luxury Complex



※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。

DRINK SET



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

平日



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

メイン・副菜・小鉢3種・ごはん・お味噌汁 ¥1,280 (税込)

ドリンクバー + ¥280

ドリンクバー&デザートセット + ¥450



大山鶏と海老天南蛮

大山鶏と海老のフリットを、特製の南蛮ダレで仕上げました。
副菜には、アカイカの旨味が染み込んだ大根の照り煮を添えています。



米沢庄内豚肩ロースの生姜焼き

米沢庄内豚の肩ロースと鮎色玉ねぎを、風味豊かな生姜醤油で
香ばしく仕上げました。ヘルシーな春雨サラダと一緒に楽しめください。



真鱈と鶏つみれのちり鍋

真鱈のちり鍋に自家製鶏つみれの旨味を重ねた一品。
3種類の点心と一緒に召し上がってください。



牛肉と蒸しキャベツの プルコギとマンドウチゲ

甘辛牛肉と蒸しキャベツのプルコギとマンドウチゲの韓国コンボ。
柔らかい蒸し鶏と薬味野菜のマリネでメリハリのある韓国御膳です。

The BAGUS PLACE
Luxury Complex

The BAGUS PLACE
Luxury Complex
9月～10月



木野子のスープバスタ ボスカイオーラ

ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,380 (税込)

木こり風パスタ「ボスカイオーラ」。

秋の味覚「きのこ」をふんだんに使った

木野子の旨み、秋のごちそう



木野子のスープリゾット ボスカイオーラ

ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,380 (税込)

木こり風リゾット「ボスカイオーラ」。

秋の味覚「きのこ」をふんだんに使った

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

クリスピーポテト・ブロッコリー・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

クリスピーポテト・ブロッコリー・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)
クリスピーポテト・ブロッコリー
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)
クリスピーポテト・ブロッコリー
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】



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】



海老とアボカドのコブサラダ

トルティーヤ・スープ付

朱色鮮やかな海老、トマトやアボカドなど
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】

大山鶏むね肉と九条ネギソースの
ヘルシーグリル定食

サラダ・旨み浅利とれんこんの時雨煮・ポテトエッグサラダ
十五穀米ごはん・お味噌汁・お新香

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】

勘八の柚子幽庵焼きと
唐揚げのおばんざい定食

梅おろし牛豆腐・旨み浅利とれんこんの時雨煮・ポテトエッグサラダ
きんぴら牛蒡・お新香

勘八の柚子幽庵焼き、旬魚と白菜のマリネ、大根の土佐煮、大山鶏の唐揚げ。
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】

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





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]



木野子のスープパスタ
ボスカイオーラ
ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,660 (税込)

秋の味覚「きのこ」をふんだんに使った
木こり風パスタ「ボスカイオーラ」。

木野子の旨み、秋のごちそう



秋の味覚「きのこ」をふんだんに使った
木こり風リゾット「ボスカイオーラ」。



木野子のスープリゾット
ボスカイオーラ
ライ麦ロール、サラダ、コンソメスープ ¥1,660 (税込)