

LUNCH  
1F YAKINIKU  
BIG HALL

平日ランチタイム 11:30~17:00 (最終入店15:00まで)

# 特選お肉の ビュッフェコース!



お昼の **浩養園** コース  
KOYOEN

おすすめ  
お昼の **浩養園** コース

美味しくて希少なお肉の取り揃え!

ホヤカカルビ  
ラム肩ロース  
カキノミ  
牛タン  
知多ハッピーポーク

**浩養園コース**  
5種盛り+宴コース

## 浩養園コース

5種盛り + 約50種のビュッフェ

約50種のビュッフェ+  
浩養園イチ押し  
5種盛合せがついた  
浩養園コース(食べ切り)  
をお楽しみいただけます!

食べ飲み放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 5,500円

未成年 (中学生~19歳) (税込) 4,800円

小学生 (税込) 2,750円

未就学児 (小学生未満) (税込) 500円  
※ビュッフェのみ

食べ放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 4,300円 未成年(中学生~19歳) (税込) 4,300円

小学生 (税込) 2,250円 未就学児(小学生未満) (税込) 300円  
※ビュッフェのみ

ソフトドリンクバー +500円(未就学児 +200円)  
※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

## 宴コース 約50種のビュッフェ

食べ飲み放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 4,500円

未成年 (中学生~19歳) (税込) 3,800円

小学生 (税込) 2,250円

未就学児 (小学生未満) (税込) 500円

食べ放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 3,300円 未成年(中学生~19歳) (税込) 3,300円

小学生 (税込) 1,750円 未就学児(小学生未満) (税込) 300円

ソフトドリンクバー +500円(未就学児 +200円)  
※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

## 浩養園コース 5種盛り+宴コース

お昼の **宴** コース  
UTAGE

約50種のビュッフェをお楽しみいただけます!

食べ飲み放題 +500円で  
牛タン堪能コース  
(食べ切りセット)

# 120分飲み放題 ドリンクメニュー

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。

※オーダーストップは終了20分前とさせていただきます。(スタッフからのお問い合わせおよびタブレット端末からのお知らせはございません)

### スタンダード飲み放題

サッポロ生ビール黒ラベル

- ・ウイスキー・レモンサワー
- ・日本酒(燗・冷)・ワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶割・ハイボール
- ・焼酎ハイボール
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンクバー

- ・ウーロン茶・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース
- ・ココ・コーラ・アップル
- ・山ぶどうスカッシュ

### ソラチ飲み放題 アップグレード!

+ 300円 (税込)

伝説のホップ  
ソラチエースを使用

- ・ソラチ1984
- ・男梅サワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・カシスソーダ

スタンダード飲み放題

※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

### エビス飲み放題 アップグレード!

+ 500円 (税込)

- ・エビスビール・エビス&エビス
- ・エビスプレミアムブラック
- ・琥珀エビスプレミアムアンバー
- ・はちみつゆず酒(ロック)
- ・はちみつりんご酒(ロック)
- ・桃酒(ロック)・巨峰酒(ロック)

スタンダード飲み放題

※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

### クラフト飲み放題 アップグレード!

+ 700円 (税込)

- ・ゴールデンエール(名水の泉)
- ・ヴァイツェン(小麦の夢)
- ・インディア・ペールラガー(褐色の星)

スタンダード飲み放題

※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

### プレミアム飲み放題 アップグレード!

+ 1,000円 (税込)

スタンダード飲み放題  
+  
ソラチ飲み放題  
+  
エビス飲み放題  
+  
クラフト飲み放題

スタンダード飲み放題

※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

お昼の **雅** コース  
MIYABI

※写真はイメージです。

宴 UTAGE コース

- 黒毛和牛ロース 一枚炙り
- 黒毛和牛もも
- 厚切り牛タン
- ラム付きカルビ
- ラム肩ロース
- ラムの焼きしゃば
- 殻付きほたて貝
- 大海老

お昼の **匠** コース  
TAKUMI

※写真はイメージです。

宴 UTAGE コース

- 黒毛和牛ロース 一枚炙り
- 黒毛和牛もも
- 黒毛和牛カルビ
- 厚切り上牛タン
- ラムチョップ
- ラムの焼きしゃば
- 殻付きほたて貝
- イセエビ(半身)

ビュッフェ+黒毛和牛や大海老を含めた  
厳選8種盛合せ(食べ切り)をお楽しみいただけます!

## 食べ飲み放題

大人 (税込) 7,500円 未成年(中学生~19歳) (税込) 6,800円

小学生 (税込) 3,750円 未就学児(小学生未満) (税込) 500円  
※ビュッフェのみ

食べ放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 6,300円 未成年(中学生~19歳) (税込) 6,300円 小学生 (税込) 3,250円 未就学児(小学生未満) (税込) 300円  
※ビュッフェのみ

ソフトドリンクバー +500円(未就学児 +200円)  
※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

ビュッフェ+黒毛和牛やイセエビを含めた  
最高級食材8種盛合せ(食べ切り)をお楽しみいただけます!

## 食べ飲み放題

大人 (税込) 9,500円 未成年(中学生~19歳) (税込) 8,800円

小学生 (税込) 4,750円 未就学児(小学生未満) (税込) 500円  
※ビュッフェのみ

食べ放題 ※3歳以下無料

大人 (税込) 8,300円 未成年(中学生~19歳) (税込) 8,300円 小学生 (税込) 4,250円 未就学児(小学生未満) (税込) 300円  
※ビュッフェのみ

ソフトドリンクバー +500円(未就学児 +200円)  
※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。

- オーダーストップは終了20分前とさせていただきます。(スタッフからのお問い合わせおよびタブレット端末からのお知らせはございません)
- グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。
- 食べ残し、飲み残しは、追加料金を請求させていただきます。

- 途中参加のお客様も、スタート時に参加のお客様と、料金・終了時間は同じとさせていただきます。
- ご予約のご人数変更は前日21:00までとさせていただきます。
- ご予約当日のご人数変更は、食べ放題大人料金の半額を請求させていただきます。

※やわらか加工・結着肉は使用しておりません。※写真はすべてイメージです。【アレルギーは大丈夫ですか?】\*特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。\*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくても、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量、付着・混入する場合がございます。ご承知おきください。

食べ放題(ビュッフェ) 単品追加メニュー の詳細は裏面へ



お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。  
飲酒は20歳になってから。  
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

LUNCH  
食べ放題  
buffet menu

平日のお昼からでも、美味しい料理をお腹いっぱい味わいたい方におすすめ！

# buffet menu

お昼の

彩 IRODORI  
コース

平日ランチタイム 11:30~17:00 (最終入店16:00まで)

60分 食べ放題 ソフトドリンク  
飲み放題付き！

大人 (税込) 2,200円  
未成年(中学生~19歳) (税込) 2,200円  
小学生 (税込) 1,100円  
未就学児(小学生未満) (税込) 300円  
※3歳以下無料  
※グループ皆様同一コースのご参加とさせていただきます。



平日のお昼は  
お得に  
食べ放題！



※写真はイメージです。

お昼の 宴 UTAGE  
コース

豊富なお肉・海鮮からデザートまで、存分にお楽しみいただける食材をご用意！

## 肉・海鮮・野菜

- 牛肉**
  - ・牛カルビ ・牛プルコギ
  - ・牛角切り旨辛味噌
- 豚肉**
  - ・豚タン ・豚肩ロース ・豚キムチ
  - ・旨塩豚カルビ ・豚カルビ ・豚旨辛味噌
- 鶏肉**
  - ・鶏もも ・鶏もも焼き鳥風 ・鶏せせり
  - ・鶏ハラミ ・鶏もも旨辛味噌
- ラム**
  - ・醤油ジンギスカン ・ラムタン ・ラムレバー
- 内臓**
  - ・牛ホルモン ・牛レバー
  - ・ラムハツ ・塩豚ホルモン
  - ・塩豚キムチホルモン
- シーフード**
  - ・エビみそ焼き ・イカレモンペッパー焼き
  - ・ホタテマトバジル焼き
- その他焼物**
  - ・ウインナー ・ベーコン ・チヂミ
  - ・コーンバターホイル焼き
  - ・ニンニクホイル焼き
  - ・チーズフォンデュホイル
- 焼き野菜**
  - ・キャベツ ・タマネギ ・ニンジン
  - ・ピーマン ・コーン

※写真はイメージです。

## COLD FOOD

- ・枝豆 ・キムチ
- ・ナムル ・サラダバー

常時10品ご提供いたします。



※写真はイメージです。

## ライス・スープ各種

## デザート

- ・ソフトクリーム ・ケーキ ・プリンなど



※写真はイメージです。

常時8品ご提供いたします。

単品追加  
メニュー  
Additional menu

もっとお肉を愉しみたい方、お気軽にご注文ください。

# Additional menu

黒毛和牛  
ロースステーキ



※写真は黒毛和牛ロースステーキ200g

100g 2,200円(税込)  
150g 3,300円(税込)  
200g 4,200円(税込)

黒毛和牛  
ももステーキ

100g 1,800円(税込)  
150g 2,700円(税込)  
200g 3,500円(税込)



※写真は黒毛和牛ももステーキ200g



黒毛和牛ももスライス  
100g 1,800円(税込)



タン



厚切り上牛タン  
1,600円(税込)



厚切り牛タン  
1,200円(税込)



牛タン  
680円(税込)



ラム肩ロース  
1,100円(税込)



ラムチョップ  
800円(税込)



ラムの焼きしゃぶ  
800円(税込)



イセエビ(半身)  
1,100円(税込)

ビュッフェメニューの内容は随時変更いたします。

※やわらか加工・結着肉は使用していません。※写真はすべてイメージです。【アレルギーは大丈夫ですか?】\*特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。  
\*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくても、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量、付着・混入する場合があります。ご承知おきください。