

Market St. lunch 11:30-14:30 10:14:00



Main dish

イビススタイルズ特選海鮮ポット

2,850yen

ブイヤベース風スープ or 豆乳スープ柚子胡椒風味

市場から仕入れた魚介類をお客様自身でチョイスし、季節の野菜と共にポット煮に致します。



塩漬け鱈の蒸し煮、冬野菜添え
アイヨリソース

2,600yen

冬の魚を代表する鱈を塩漬けにし、さらに蒸し上げ、フランス伝統ソース、にんにく香るアイヨリソースを添えた一品。



国産鶏ムネ肉のマスタード焼き、
キャロットピューレ
セージ風味ソース

2,600yen

マスタードを重ね、香ばしく焼き上げた鶏ムネ肉に、甘みのあるキャロットピューレを添え、セージ香るソースと合わせた風味豊かな一品。



豚肉のポーピエット仕立て、
長ネギのロースト
じゃがいものエクラゼ添え

2,600yen

旨みを閉じ込めるように、ポークミンチを包み込んだポーピエット仕立て。香ばしく焼いた長ネギと、素朴な食感を残したじゃがいものエクラゼを添えた一品。

BUFFET MENU

上記よりメイン料理1品お選び下さい。

全てのメイン料理にbuffetが付いております。

buffet内容：新鮮サラダ、パン、今月のスープ、デザート、フルーツ

Drink!

- ・コーヒー（ホット/アイス） 150yen
- ・紅茶（ホット/アイス） 150yen
- ・カフェラテ（ホット/アイス） 200yen



0歳～6歳 小学生未満：無料/7歳～12歳 小学生：1,300yen

上記の値段でbuffetお取り頂けます。

※メイン料理注文される場合は通常料金となります。

Weekdays Only



SALAD BUFFET

お好きなものをお好きなだけ楽しめる。

フレッシュでバラエティー

豊かなサラダフッフェ

フッフェ内容：新鮮なサラダ、パン、
本日のスープ、
デザート、フルーツ

¥1600

(税込)

ONE PLATE SET

本日のパスタ

+

サラダ

+

バケット OR スープ

¥1300

(税込)



CAFE DRINK

- ・ コーヒー (ホット/アイス) ¥150
- ・ 紅茶 (ホット/アイス) ¥150
- ・ カフェラテ (ホット/アイス) ¥200