

Market St. lunch

11:30-14:30
10-14:00



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。



塩漬け鰯の蒸し煮、冬野菜添え
アイヨリソース

2,600yen

冬の魚を代表する鰯を塩漬けにし、
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ブッフェが付いております。

ブッフェ内容：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
上記の値段でブッフェお取り頂けます。
※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buffet

buffet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）
- ・紅茶（ホット/アイス）
- ・カフェラテ（ホット/アイス）

¥150
¥150
¥200

