



Chef's Terrace

2026/ 1/ 7 (水) ~ 2026/ 3/ 1 (日)

THE STRAWBERRY FESTIVAL LUNCH BUFFET



【開業 30 周年記念】THE STRAWBERRY FESTIVAL

苺のスイーツ & デリブッフェ～選べるメインディッシュ～

2026/ 1/ 7 (水) ～ 2026/ 3/ 1 (日)

デリブッフェ 

苺のスイーツbuffet

モクテルドリンクバー

+

////////////////////// メインディッシュを下記からお選びください。  ////////////////////////

A ベーコンとキノコのトマトソーススパゲッティ 平日：3,500 円 / 土日祝日：4,000 円
(会員価格 3,325 円 / 3,800 円)

B 鶏もも肉の香草パン粉焼き 粒マスタードのソース 平日：4,000 円 / 土日祝日：4,500 円
(会員価格 3,800 円 / 4,275 円)

C 白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース 平日：4,500 円 / 土日祝日：5,000 円
(会員価格 4,275 円 / 4,750 円)

D 『日高見牛』サーロインのグリル 温野菜添え 仙台味噌ソースまたはジューソース 平日：5,000 円 / 土日祝日：5,500 円
(会員価格 4,750 円 / 5,225 円)

E 『仙台牛』サーロインのグリル 温野菜添え 仙台味噌ソースまたはジューソース 平日：7,000 円 / 土日祝日：7,500 円
(会員価格 6,650 円 / 7,125 円)

KIDS キッズハンバーグステーキプレート (小学生までのお子様) 平日 / 土日祝日：2,300 円
(会員価格 2,185 円)



スイーツbuffet・モクテルドリンクバーの詳細は次のページへ ▶▶▶

※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。

※平日は予約状況によりお席時間を 90 分制とさせていただきます。土日祝日は 90 分制とさせていただきます。尚、13:30 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。

//////////////// 苺のスイーツbuffet //////////////////



LIVE STATION

シェフが目の前で仕上げる
ストロベリークレープ

STRAWBERRY SWEETS

- ・ ピスタチオとストロベリーのタルト
- ・ ストロベリーショートケーキ
- ・ ストロベリーとチョコレートの
モンブランシュー
- ・ ストロベリーレアチーズケーキ
- ・ ストロベリージュレ
- ・ ストロベリーミルクプリン

etc.

//////////////// モクテルドリンクバー //////////////////

ノンアルコールのため、どなたでもお楽しみいただけます。
バニラアイスのをせてカスタマイズしたり、
ノンアルコールカクテルを自分好みにアレンジしてお楽しみください。

0%
ALC.

【メニュー例】

ソルティストロベリーソーダ

ストロベリーシロップ
＋
冷凍いちご
＋
塩ひとつまみ
＋
ソーダ



ストロベリー & ブルーベリー in 黒酢ソーダ

ストロベリーシロップ
＋
ブルーベリー黒酢
＋
冷凍いちご
＋
ソーダ



ストロベリー in コーラ or ジンジャー

ストロベリーシロップ
＋
冷凍いちご
＋
コーラ or ジンジャー



【ソフトドリンク各種】・・・コーヒー (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/IEC) ・ソーダ etc.