

Summer Dining

グランヴィア バイキング

夏に食べたいこだわりの料理、デザートをお楽しみください!

2018年

6月1日(金)~8月31日(金)

お好みで「オリジナルソース・おろしだれ・岩塩」をつけてお楽しみください



シェフが目の前で焼き上げます! 牛肉の鉄板焼き

自由にトッピングOK!



シェフが目の前で揚げたてドーナツ

月替わりで内容が変わります



カレー
[一例]ミートボールのレッドカレー/ごろっと野菜のカレーライス

肉・魚・パスタ・揚げ物が月の前半・後半でメニューが変わります!

チョコファウンテンは土日祝限定で登場!

6月	前半	6/1(金)~6/14(木)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: 若鶏の照り焼きスパイスソース 肉: 豚ばら肉のジンギスカン風 魚: 白身魚の唐揚げ甘酢餡かけソース
	後半	6/15(金)~6/30(土)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: グリルドチキン オリエンタルライスと共に 肉: 豚ロースのソテー粒マスタードソース 魚: サゴシの西京漬け マヨネーズソースの天火焼き

7月	前半	7/1(日)~7/14(土)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: 若鶏の照り焼きスパイスソース 肉: 豚ロースのソテー粒マスタードソース 魚: サゴシの西京漬け マヨネーズソースの天火焼き
	後半	7/15(日)~7/31(火)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: グリルドチキン オリエンタルライスと共に 肉: 豚ばら肉のジンギスカン風 魚: 白身魚の唐揚げ甘酢餡かけソース

8月	前半	8/1(水)~8/14(火)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: グリルドチキン オリエンタルライスと共に 肉: 豚ばら肉のジンギスカン風 魚: 白身魚の唐揚げ甘酢餡かけソース
	後半	8/15(水)~8/31(金)	<ul style="list-style-type: none"> 肉: 若鶏の照り焼きスパイスソース 肉: 豚ロースのソテー粒マスタードソース 魚: サゴシの西京漬け マヨネーズソースの天火焼き

[パスタ・揚げ物 一例]ほうれん草とベーコンのクリームパスタ/茄子の挽肉はさみ揚げトマトソースなど

●8/11(土)~15(水)のお盆期間 キッズバイキング増設予定/ディナー営業実施

[その他メニュー 一例] もちもち麺の冷やしうどん お好みの付けだれで/冷製コーンスープ/フライドポテト/イカの天ぷらエスカベッシュ仕立て/自家製豆腐梅山葵ソース/お味噌汁/本日の飲茶/本日のパスタ/フルーツ/デザート各種 他にも多彩に並ぶお料理を好きにだけお召し上がりください。

料金表	ランチ(90分)		ディナー(120分)
	平日 11:30~14:30	土・日・祝 11:00~14:30	土・日・祝 17:30~21:00(20時までのご来店)
大人(中学生以上)	1,780円	1,980円	3,400円
シニア(70歳以上)	1,580円	1,780円	
小人(4~12歳) ※3歳以下無料	1,130円	1,330円	1,600円

飲み放題プラン ※ディナーのみ(120分)	1,700円	ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/樽ハイボール/ワイン/酎ハイ/梅酒
ディナーバイキング 貸切プラン	[月~金]大人30名様以上、[土・日・祝]大人50名様以上 歓送迎会・各種パーティー 一人様5,100円 飲み放題付(120分) ※ご予約の都合上、貸切の際は必ず事前にお問い合わせください。	

※表示料金は税込です。※料金・営業時間につきましては、都合により変更する場合がございます。予めご了承ください。※写真はイメージです。※食材の都合により一部メニューを変更する場合がございます。