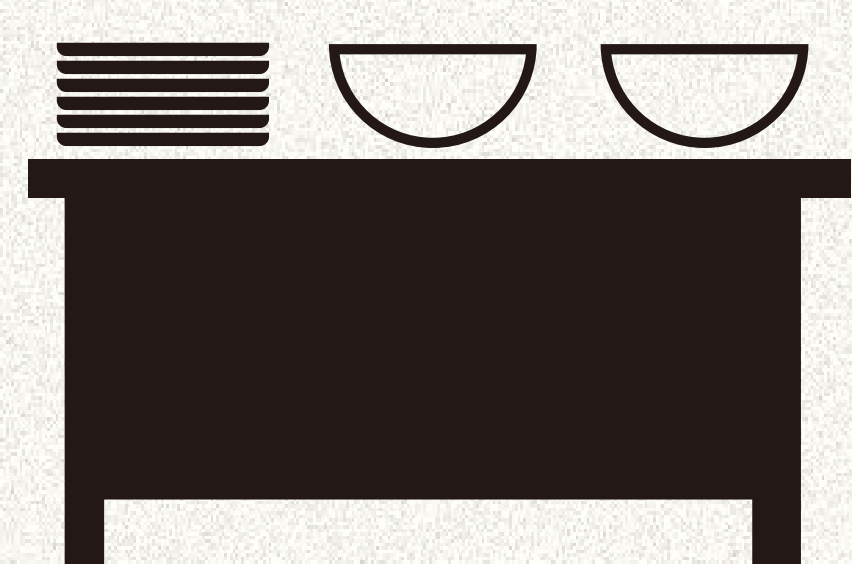


# 4,5月 *Lunch* BUFFET

ランチビュッフェ

ALL **1890** yen



+



+



## BUFFET

食べ放題

農園野菜サラダ / 自家製惣菜各種  
窯焼きピッツァ各種

## MAIN DISH

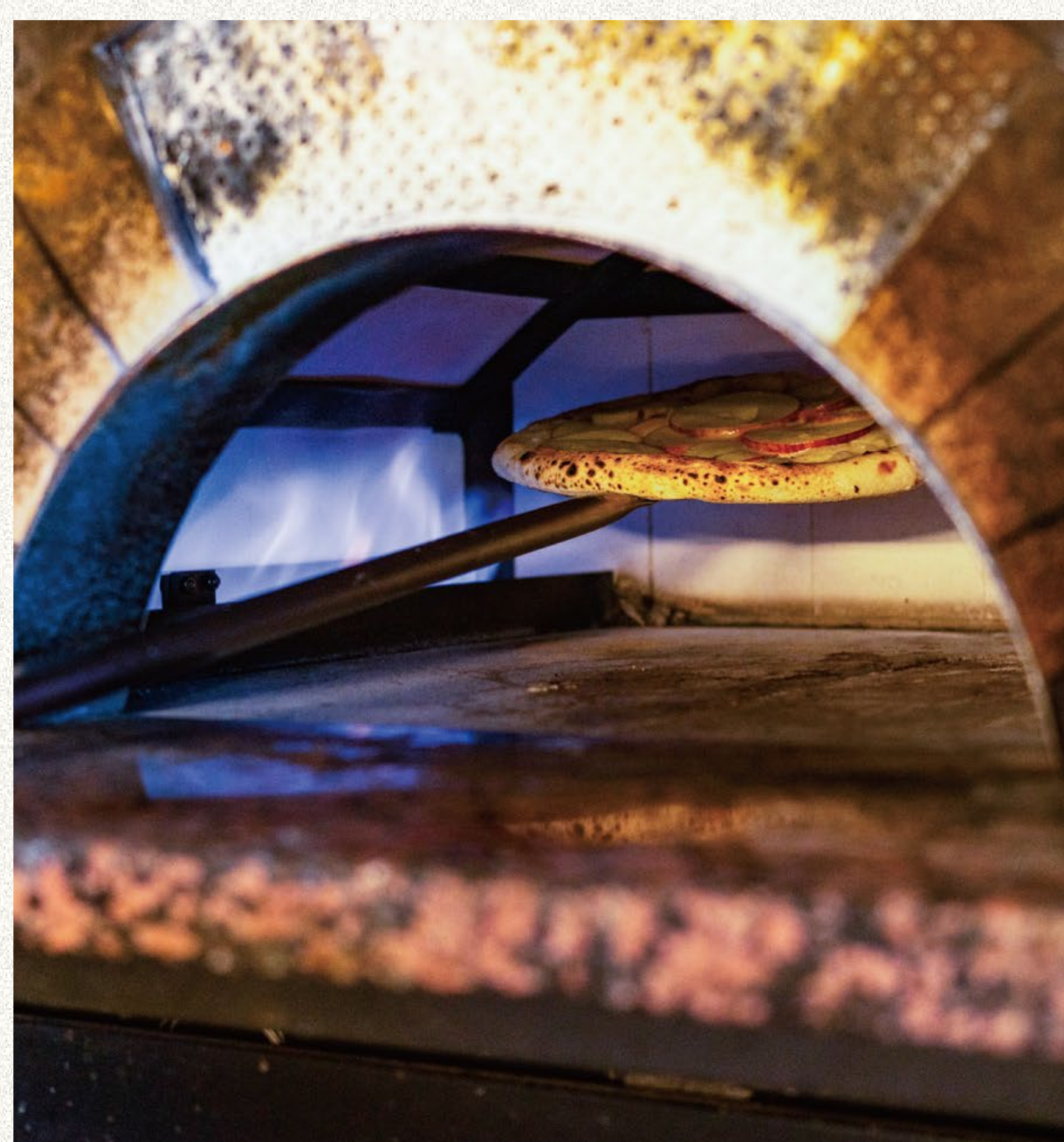
選べるメイン料理

5種類の中から  
選べるメイン料理

## FREE DRINK

フリードリンク

好きなドリンクが  
飲み放題



## PIZZA NAPOLETANA

### 窯焼きピッツァも食べ放題!

高温の石窯で焼きあげた  
シェフこだわりのナポリピッツァ

ピッツァはランダムに  
ビュッフェ台に並びます。

単品でのご注文は  
できません。





# MAIN DISH 選べるメイン料理

**BUFFET + PASTA + FREE DRINK ..... ALL 1890**



和歌山県産シラスと春キャベツのペペロンチーノ コラトゥーラ風味(魚醤)



ベーコン、シメジ、モッツアレラチーズのトマトソース



ハーブ海老と絹さやの味噌クリームソース

**BUFFET + DON or CURRY + FREE DRINK ..... ALL 1890**



山形豚の焼豚丼



鳥取県産大山どりのキーマカレー

4,5月のランチテーマ

## 発酵

4・5月のテーマは『発酵』。発酵食品には、栄養価向上、免疫力向上、美肌・美腸、アンチエイジングなど多くのメリットが期待されています。継続して摂取するのが大切ですので muse のランチでおいしく発酵を取り入れてみてください。





# MAIN DISH 選べるメイン料理

**BUFFET + PASTA + FREE DRINK ..... ALL 1890**



ボンゴレビアンコ  
コラトゥーラ風味 (魚醤)



ナス、ベーコン、モッツアレラ  
チーズのトマトソース



大山どりもも肉とスナップ  
エンドウの味噌クリームソース

**BUFFET + DON or CURRY + FREE DRINK ..... ALL 1890**



山形豚の焼豚丼



鳥取県産大山どりのキーマカレー

4,5月のランチテーマ

## 発酵

4・5月のテーマは『発酵』。発酵食品には、栄養価向上、免疫力向上、美肌・美腸、アンチエイジングなど多くのメリットが期待されています。継続して摂取するのが大切ですので muse のランチでおいしく発酵を取り入れてみてください。



**muse**  
umekita