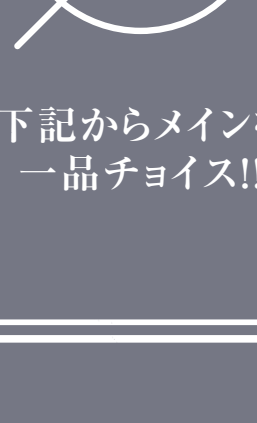


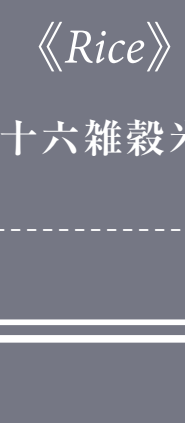
BUFFET LUNCH MENU

フェスティバルのランチメニュー

MAIN DISH

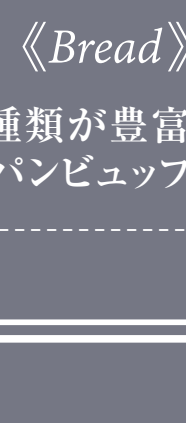


+



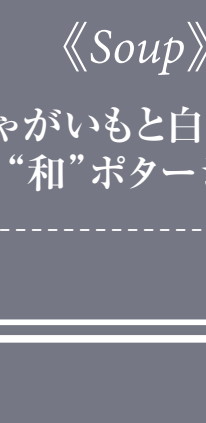
《Rice》

十六雑穀米



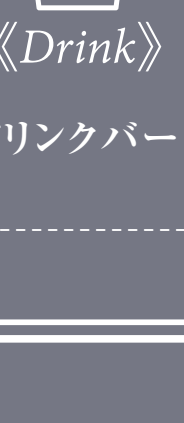
《Bread》

種類が豊富な
パンビュッフェ



《Soup》

じゃがいもと白味噌の
“和”ポタージュ



《Drink》

ドリンクバー

下記からメインを
一品チョイス!!

FESTI BAR BUFFET
ビュッフェベースにてご自由にお取りいただけます

FESTI BAR BREAD BUFFET

フェスティバルのパンビュッフェ

フェスティバルのランチは

種類豊富なパンが

食べ放題のお店です。

自慢の自家製パンと

こだわりのお料理を

お楽しみください。

Weekly - ウィークリー -

Weekly Pasta

- 今週のパスタ -

税込 1078yen

大盛り +100yen

今週のパスタ

Weekly Maindish

- 今週のメイン料理 -

税込 980yen

今週のメイン

Weekly Penne Gratin

- 今週のペンネグラタン -

税込 1180yen

今週のペンネグラタン

Hamburg Steak - ハンバーグ -

Demi-glace Hamburg Steak

石窯焼きデミグラスハンバーグ

税込 1320 yen

Japanese Style Hamburg Steak

石窯焼き和風おろしハンバーグ

税込 1298yen

Curry - カレー -

Vegetable Cheese Curry

石窯焼きたっぷり野菜のチーズカレー

税込 1188yen (大盛 +110yen)

Chicken Cheese Curry

石窯焼きチキンチーズカレー

税込 1078yen (大盛 +110yen)

Napolitan - ナポリタン -

Ketchup-based Spaghetti

中之島ナポリタン

税込 1078yen (大盛 +110yen)

ご注文が決まりましたらスタッフにお声掛けください。

特定食材の除去に関するポリシー

Policy of the removal of specified ingredient

株式会社ポトマックでは「食物アレルギーをお持ちのお客様」にもお食事をお楽しみいただけるよう、出来る限りの対応に取り組んでおります。当店の飲食物のご提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますので、次の事項について予めご了承ください。

ご提供商品の「食物アレルギー」に関するお問い合わせにつきまして

当店では、調理上で目視できる特定食材を取り除くことは可能ですが、厨房においていろいろな食材を同じ環境で調理しているため、特定食材の成分までを完全に取り除く事は難しく、*コンタミネーションが起こる可能性がございます。また、調味料などの原材料としてアレルゲン食材が含まれている場合もあり、アレルゲン食材の完全除去の保証は致しかねます。商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承下さいませ。

* コンタミネーションとは … 調理する際に、商品の食材として使用していても、環境上や調理工程のうえで、アレルゲン対象の物質が微量に混入してしまうこと。

ご提供商品の「その他の理由」での使用食材の取り除きにつきまして

当店では、店内厨房の環境（上記の理由）により、「宗教上の理由」や「主義志向」における特定食材の「完全な除去」についての対応はいたしておりません。ご了承下さいますよう、宜しくお願いいたします。

English

<https://www.potomack.co.jp/en/allergy/>

中文

<https://www.potomack.co.jp/allergy/chinese.html>