

Market Style 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 トマトクリームスープ

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。



真鯛とホタテ貝ムースのスチーム
新じゃがいも添え
ヴァンプランソース

2,600yen

春の香りを閉じ込めた真鯛と
ホタテ貝ムースのスチームに、
新じゃがいもの甘みと爽やかな
ヴァンプランソースを
合わせた一品。

みかわ豚肩ロース
塩麹マリネのグリル
春キャベツのエチュベ添え
グリビッシュソース

2,600yen

塩麹で旨味を引き出した
みかわ豚を香ばしくグリルし、
春キャベツのエチュベと、
ハーブの香りと酸味が特徴の
グリビッシュソースを
合わせた一品。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
新タマネギのロースト添え

2,600yen

じっくり煮込んだ牛ほほ肉の
濃厚な味わいに、甘みが増した、
春の新玉ねぎのローストを添え、
仕上げた季節を感じる一品。

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。



Market St. lunch

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



SEAFOOD POT ibis Styles original

2,850yen

BOUILLABAISSE or Tomato Cream Soup



Steamed Seabream
and Scallop Mouse,
New Potato
Vin Blanc Sauce

2,600yen



Grilled MIKAWA Pork
Shoulder Loin
with Shiokoji,
Spring Cabbage Étuver
Gribiche Sauce

2,600yen



Braised Cheek Beef
with Red Wine
Roasted Seasonal
New Onion

2,600yen

BUFFET MENU

Buffet with your choice of main dish from above
Buffet Menu: Salad bar, Today's Soup, Bread, Desserts, Fruits



Drink!

Coffee (HOT/ICE)	150yen
Tea (HOT/ICE)	150yen
Cafe Latte (HOT/ICE)	200yen

Free of charge for child (0-6 years old): Buffet only
1,300 yen per child (7-12 years old): Buffet only



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



Weekdays Only



SALAD BUFFET

Contents :

Salad Buffet, Bread,
Soup, Dessert, Fruits

1600 yen
(Tax included)

ONE PLATE SET

Today's pasta

+

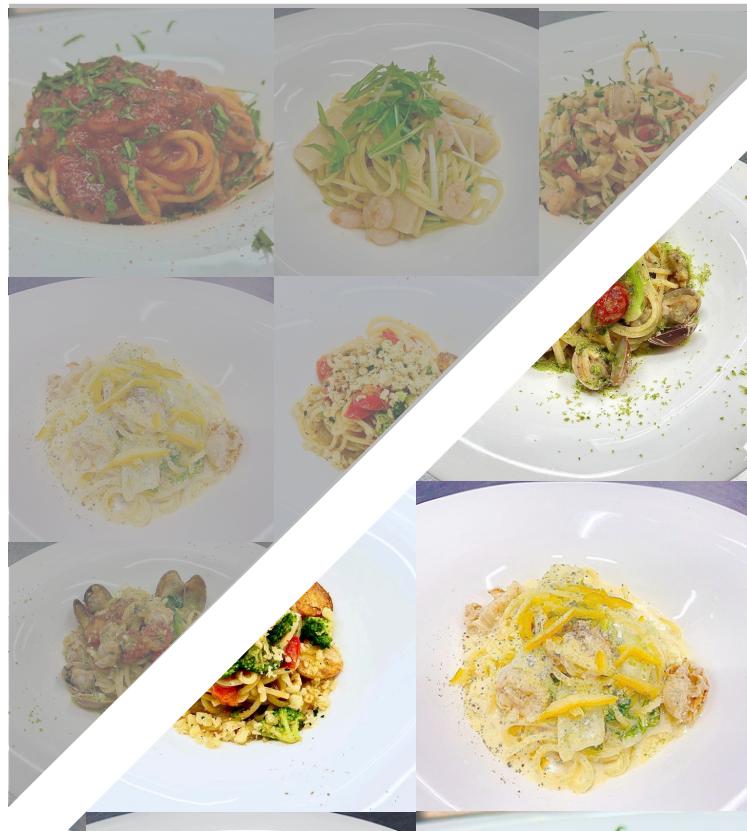
Salad

+

Baguette or Soup

1300 yen

(Tax included)



**CAFE
DRINK**

- Coffee (HOT/ICE)
- Tea (HOT/ICE)
- Cafe Latte(HOT/ICE)

150yen

150yen

200yen

