

Lunch Buffet

～日本美食の旅路 福岡の春～

2026年4月13(月)～5月31日(日)

SIGNATURE MENU

- 九州産醤油と糀でマリネしたローストビーフ
- ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- 大きなチーズで絡めるパスタ
チーズと黒胡椒のシンプルなパスタ
- さくらビーフのミートソースパスタ
- 抹茶の生絞りモンブラン

【平日限定】

- 国産豚のパテ 白インゲンの煮込み

【土休日限定】

- 国産牛と白インゲンの煮込み

WESTERN MENU

- はかた地どりのソテー ジンジャーソース
- シーフードペンネグラタン 明太子ソース
- ソーセージときのこのピザ
- 野菜のオープン焼き
- フライドポテト
- 海老とピンクのポテトムースカクテル
- 人参のフォンダン コンソメジュレがけ
- きのこのキッシュ
- スモークサーモンのサラダ
- サラミスライス

SALAD

- メランジェサラダ
- トマト 他

JAPANESE MENU

- 糸島豚の角煮 九州醤油煮込み
- はかた地どりの唐揚げ
- もつ鍋
- かしわめし
- 天婦羅3種
- ミニ海鮮丼
- 稲庭風うどん
- 味噌汁
- 和惣菜

CHINESE MENU

- 海老と豆苗炒め
- 明太子入り炒飯
- ひとくち餃子
- 焼売 豆苗添え
- 春巻き
- 胡麻団子

BREAD

- パン各種

DESSERT MENU

- 八女抹茶ロールケーキ
- ケーキ各種
- アイス各種

DRINK MENU

- コーヒー
- 紅茶
- 烏龍茶 他

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※当社のアレルギー情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（景品表示法）を基にご案内いたします。

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止することができません。