

【受付:土・日・祝日 11:00~15:00】

食べ放題ランチ

90分 (終了30分前
ラストオーダー
※バイキングコーナーは
時間いっぱいまでOK) 1,980円 (税抜)

シニア【60歳以上】 1,680円(税抜)
小学生【4年以上】 1,380円(税抜)
小学生【3年以下】 1,080円(税抜)
幼稚園以下 0円

食べ放題メニュー

焼肉

- カルビ
- いただきサイコロステーキ
- いただき秘伝!壺カルビ
- カットハラミ
- 牛バラ焼きしゃぶ
- ドミノ焼肉
- アンデス高原豚 豚カルビ
- アンデス高原豚
ロース焼きしゃぶ
- 国産鶏皮
- マテ茶鶏 鶏もも

塩タレ

- カルビ
- いただきサイコロステーキ
- 牛バラ焼きしゃぶ
- 国産鶏皮
- マテ茶鶏 鶏もも
- 牛とろホルモン

濃厚味噌タレ

- カルビ
- いただきサイコロステーキ
- カットハラミ
- アンデス高原豚 豚カルビ
- 国産鶏皮
- マテ茶鶏 鶏もも
- 牛とろホルモン
- 牛レバー(加熱用)

焼きもの

- いただきソーセージ
- ミニハンバーグ

野菜焼き

- キャベツ
- ピーマン
- 玉ねぎ
- とうもろこし

キムチ・ナムル

- 特製美味しい、白菜キムチ
- 手作りもやしナムル

逸品

- やみつき!旨塩 キャベツ
- 旨味噌 キャベツ

いただき
サイコロステーキ



濃厚味噌
牛とろホルモン



マテ茶鶏
鶏もも



カルビ



アンデス高原豚
豚カルビ



牛バラ焼きしゃぶ



カットハラミ



ランチご注文でバイキングコーナーもご利用いただけます。



ご飯類 / カレー / 麺類 / サラダ / スープ / 揚げ物 / 一品料理 / ソフトクリーム / アイス / デザート等

※写真はイメージです。

ドリンク
飲み放題
90分

ソフトドリンクバー

ケータイ会員の方

100円 (税抜)

ランチご利用の方
(通常価格380円)

300円 (税抜)

ソフトドリンク
アルコールドリンク 60種類

ランチご利用の方
(通常価格1,180円)

1,100円 (税抜)

・全てのお肉は中まで十分火を通してからお召し上がりください。・お肉を焼くときは、箸を使わず、専用トングをご使用ください。・写真と提供時の器は異なる場合がございます。

こだわり
食材



マテ茶鶏

マテ茶を飼料に配合して育てられた鶏肉。柔らかくてジューシーな食感を是非、お試しください。



アンデス高原豚

自然豊かなチリで育ち、日本人の好みに合うよう、こだわりを持って生産されている濃厚な味わいが特徴な豚肉。

【受付:土・日・祝日 11:00~15:00】

単品ランチ

選べる焼肉ランチ



カルビ

カットハラミ

上ジャバラカルビ

ドミノ焼肉

いただきサイコロステーキ

マテ茶鶏 鶏もも

アンデス高原豚 ロース焼きしゃぶ

アンデス高原豚 豚カルビ

濃厚味噌 牛レバー(加熱用)

牛バラ焼きしゃぶ

濃厚味噌 牛とろホルモン

国産鶏皮

左記より

5種 300g

1,480円 (税抜)

左記より

3種 180g 1,180円 (税抜)

プラス1品 各300円 (税抜)

※全てハーフサイズとなります。※プラス1品メニューのみのご注文はできません。

お子様ランチ 各380円 (税抜)

※小学生以下のお客様に限らせていただきます。



●ビビンバ

●韓国冷麺



●お子様ビビンバ

●お子様プレート

※写真はイメージです

ランチご注文でバイキングコーナーもご利用いただけます。



ご飯類 / カレー / 麺類 / サラダ / スープ / 揚げ物 / 一品料理 / ソフトクリーム / アイス / デザート等

※写真はイメージです。

ドリンク
飲み放題
90分

ソフトドリンクバー

ケータイ会員の方

100円 (税抜)

ランチご利用の方
(通常価格380円)

300円 (税抜)

ソフトドリンク
アルコールドリンク 60種類

ランチご利用の方
(通常価格1,180円)

1,100円 (税抜)

・全てのお肉は中まで十分火を通してからお召し上がりください。・お肉を焼くときは、箸を使わず、専用トングをご使用ください。・写真と提供時の器は異なる場合がございます。

こだわり
食材



マテ茶鶏

マテ茶を飼料に配合して育てられた鶏肉。柔らかくてジューシーな食感を是非、お試しください。



アンデス高原豚

自然豊かなチリで育ち、日本人の好みに合うよう、こだわりを持って生産されている濃厚な味わいが特徴な豚肉。