



## BREAD BUFFET

パラダイスキッチンのパンビュッフェ

スタンダードな定番のパンから旬の食材を使った季節限定のパンまで、毎朝お店で焼き上げる豊富な種類のパンを自慢の料理と一緒に楽しみください!



※写真はイメージです

### Side Menu

サイドメニュー



Caesar Salad

エビとアボカドのシーザーサラダ  
温泉卵添え

650



Fried Chicken

自家製鶏もも肉の唐揚げ

580



Fried Potato

フライドポテト  
(プレーン/ハーブ)

450

### Alcohol Menu

アルコールメニュー

Beer

アサヒスーパードライ(生) 550

Glass Wine

グラスワイン 赤/白 550

価格は全て税別で表記しております。

11:00-15:00

# LUNCH MENU

すべてのランチに下記のセットが付きます



BREAD BUFFET  
パン食べ放題



SOUP BAR  
スープバー



DRINK BAR  
ドリンクバー

# LUNCH SET MENU ランチメニュー

BREAD BUFFET

パン食べ放題 ※ライスは+100円

SOUP BAR

スープバー

DRINK BAR

ドリンクバー

## Seasonal Menu

TOOTH TOOTH 総料理長  
松下 平 監修



瀬戸内風ブイヤペースープカレー

SET 1,750

五種豆、五穀、セロリとズッキーニを入れ、シーフードと組み合わせたスープカレーです。ココナッツミルクとスパイスで、マイルドだけど少しピリ辛なスープに仕上がっています。

豚ローススライスのパッサン

SET 1,680

パイナップルにエビス(香辛料)を加えてコンポートして、豚しゃぶと合わせました。季節の野菜とシェフ特製のドレッシングでマリネしたさっぱりとしたサラダ仕立てをご用意しました。



## Pasta パスタの大盛 +¥200



淡路産バジルとベビーホタテの  
ジェノベーゼパスタ

SET 1,500

淡路のバジルペーストに大葉とパセリとベビーホタテを入れて仕上げたバジリコパスタです。香りとチーズの風味をお楽しみください。



大豆ミートと季節野菜の  
トマトソースパスタ

SET 1,650

ギルトフリーと言われてお肉に比べると低カロリー、高たんぱく、低脂質で注目されている大豆ミートをトマトソースで合わせて季節の野菜と組み合わせたパスタです。

## Salad



TOOTH TOOTH 季節のサラダプレート  
SET 1,680

パラダイスキッチンで人気のランチサラダプレートです。  
・焼き茄子のマリネ  
・ベーコンとおおき海苔のキャッシュ  
・大豆ミートとジャガイモのグラタン  
・ハーブ塩でマリネした蒸し鶏  
・カボチャのピューレ

## Main



太刀魚のフリット マンゴのタルタル添え

SET 1,600

太刀魚をシンプルにフリットにしました。マンゴの入ったさっぱりとしたタルタルソースでお召し上がりください。



コーベキュージューヌのステーキ 神戸市近郊野菜添え

SET 2,980

黒毛和牛とアンガス主体の肉用種を配合した交雑種です。柔らかくジューシーな味わいある牛肉のステーキをご用意しました。レモンバターとグリーンペッパーのソースで。  
※仕入れ状況によって野菜は一部変更になる場合がございます。

## Hamburg



ハンバーグステーキ  
デミグラスソース

SET 1,650

肉汁溢れるボリュームたっぷりのハンバーグステーキはパラダイスキッチン人気の商品です。



チーズハンバーグステーキ  
デミグラスソース

SET 1,750

ハンバーグステーキにとろ〜りチーズを乗せて焼き上げました。シンプルに美味しい人気のチーズハンバーグ。



ベーコン&エッグのせ  
ハンバーグステーキ

SET 1,780

ハンバーグステーキにベーコンとふっくらフライドエッグをトッピングしました。おすすめの組み合わせです。

※写真はイメージです ※価格は全て税別で表記しております。