



▲▲▲
瀬戸内バル

SETOUCHI BAR

お料理 40 品が食べ放題のスタンダードプランやお料理 50 品が食べ放題のプレミアムプランと、シーンに合わせてご利用いただけます。

冬の味覚ディナーオーダーバイキング 2022年12月1日(木) ~ 2023年2月28日(火)

料金 (お一人様・税込)	スタンダードプラン	プレミアムプラン
大人 +アルコール飲み放題付	4,500 円	6,000 円
大人 +ソフトドリンク飲み放題付	4,000 円	5,000 円
中高生	4,000 円	5,000 円
小学生	2,000 円	2,500 円
幼児 (3~5 歳)	1,000 円	1,500 円

満足の 120 分制!

17:30 ~ 22:00 (最終入店 20:00)

※ご利用時間は 120 分 (ラストオーダーは 30 分前) です。
 ※社会情勢により時間は変動する可能性があります。
 ※お料理とお飲み物は全てスタッフがテーブルまでお持ちいたします。
 ※プランはグループごとの統一オーダーとなります。
 ※表示価格は税込です。 ※写真はイメージです。

シェフおすすめ! プレミアムプラン 6,000円プラン(スタンダードプラン+下記10品!)

牛ロースのタリアータ グレイビーソース/牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風/帆立貝のソテー
 プロヴァンス風/有頭海老のプロシュット レモン添え/伊予鯛のカルパッチョ/瀬戸内タコのフ
 リット/サルシッチャのグリル 南イタリア風/瀬戸内魚介のシーフードサラダ/瀬戸内レモンのタ
 ルト/瀬戸内ペスカトーレ

スタンダードプラン 4,500円プラン(料理40品、ドリンク100種類)

[コールドパス] 淡路島産玉葱とアンチョビポテト/愛媛県産釜揚げしらすのブルスケッタ/瀬戸内
 野菜のラタトゥイユ/瀬戸内いわしのコンフィ/松山どりのレバーパテ メルバトースト添え/生ハ
 ムとフルーツマCHEDONIA/コールドミート盛り合わせ/チーズ盛り合わせ

[ホットパス] ベーコンと松の実が入ったほうれん草のソテー/瀬戸内ソルトのポテトフライ/いよかんソーセージのポイル/瀬戸内産タコとポテトのガーリックハーブ/
 クワトロチーズの春巻き/シュリンプのスパイシー仕立て/ガーリックトースト

[メイン・シーフード] パーナ貝の白ワイン蒸し/瀬戸内旬魚グリル/伊予鯛のリゾット/伊予鯛のポワレ ヴァンブランソース

[メイン・ミート] 松山どりのフリット イタリアン仕立て/ミラノ風ポーキヒレカツ/スパイシーグリルチキン/伊予いも豚のグリル パルサミソース

[パスタ] 愛媛県産しらすと九条ねぎの柚子風味クリームパスタ/自家製ボロネーゼ/瀬戸内産あさりのボンゴレビアンコ/ペンネ ゴルゴンゾーラ/揚げ茄子とチーズの
 トマトカプレーゼ

[アヒージョ バケット添え] 海老とキノコのアヒージョ/牛すじとポテトの和風アヒージョ/愛媛県産しらすのアヒージョ

[サラダ] レモンとオリーブのグリーンサラダ/愛媛県産しらすと水菜のサラダ/ベーコンとクルトンのシーザーサラダ

[デザート] 瀬戸内レモンのシャーベット/ミックスベリーシャーベット/自家製焼きプリン/オペラショコラ/ティラミス/クレームブリュレ



プレミアムプランイメージ