



瀬戸内バル

# SETOUCHI BAR



プレミアムプランイメージ

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。

## 春の味覚ディナーオーダーバイキング 2023年3月1日(水)～5月31日(水)

除外日：2023年5月3日(水)～5月7日(日)

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 +ソフトドリンク&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 グレイソース/牛肉の赤ワイン煮込み キャンティ風/有頭海老のプロシエッ ト レモン添え/伊予鯛のカルパッチョ 春の装い/  
 はだか麦のポタージュ/松の実と小貝柱のジェノバ風パスタ/筍とチーズのフリット 抹茶ソルト/松山どりと春野菜 温泉卵のソース/瀬戸内産魚介のシーフードサラダ/  
 カスタードとプリンのかーキ

### 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)

**[コールドパスタ]** 淡路島産玉葱とアンチョビポテト/桜えびとトマトのブルスケッタ/瀬戸内産野菜のラタトゥイユ/サゴシのコンフィ/松山どりのレバーパテ メルパトースト添え/  
 生ハムとフルーツマチャドニア/コールミート盛り合わせ/チーズ盛り合わせ

**[ホットパスタ]** ガーリックトースト/トルティーヤサンド/瀬戸内産ソルトのポテトフライ/いよかんソーセージのボイル/クワトロチーズの春巻き/シュリンプのスパイス仕立て/  
 タコとポテトのガーリックハーブ

**[メイン・シーフード]** パーナ貝の白ワイン蒸し/春の白身魚のグリル/伊予鯛のリゾット/  
 魚介類の菜園風トマト煮込み

**[メイン・ミート]** 松山どりのフリット イタリアン仕立て/ミラノ風ポークヒレカツ/  
 スパイスグリルチキン/ポークロースのグリル 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/自家製ポロネーゼ/  
 瀬戸内産あさりのボンゴレピアンコ/ペンネ アラビアータ 焼きチーズと共に/  
 菜の花とベーコンのペペロンチーノ

**[アヒージョ パケット添え]** 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/  
 春菊と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/自家製プリン/  
 ストロベリーのロールケーキ/ティラミス/抹茶のパウンドケーキ



スタンダードプランイメージ