



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。

秋の味覚 デイナーオーダーバイキング

2023年9月1日(金)～11月30日(木)

| 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ございます。
 ※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/サルシッチャのグリル 南イタリア風/舞茸のフリット 抹茶塩添え/
 有頭海老のプロシエッタ レモン添え/伊予鯛のカルパッチョ 秋の装い/メバルのアクアパッツァ/
 自家製ポターージュ ポティロン/とびこと魚介のシーフードサラダ/伊予鯛と洋ネギのファルファッレ ウニの香り/
 秋のアップルパイ



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)

[コールタパス] 淡路島産玉葱とアンチョビポテト/キノコとベーコンのクロスティーニ/やさしいラタトゥイユ/魚介のエスカベッシュ/蒸し鶏のタリアータ チェミチュリソース
 /トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ/三陸産鮭のリエット/コールミート盛り合わせ/チーズ盛り合わせ

[スープ 温製] 秋野菜のミネストローネ

[ホットタパス] ガーリックトースト/イカのフリット チリマヨソース/瀬戸内ソルトのポテトフライ/いよかんソーセージのボイル/里芋の唐揚げ/クワトロチーズの春巻き/
 かぼちゃのフリット/ヤンニョムチキン

[メイン・シーフード] 帆立貝のムニエル ウニ風味のヴァンブランソース/白身魚の香草オープン焼き 香味野菜を添えて/秋鮭のムニエル キノコクリームソース

[メイン・ミート] 松山どりのフリット イタリアン仕立て/自家製ミートローフ 森林風デミソース/スモーク鴨のロースト ベリーソース

[パスタ・リゾット] 愛媛県産しらすと九条ねぎの柚子風味クリームパスタ/あさりのボンゴレビアンコ/ツナとキノコのボスカイオーラ/鯖と茄子のパペロンチーノ/
 伊予鯛のクリームリゾット

[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

[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/大根と鰹節の和風サラダ

[デザート] 紫芋のアイスクリーム/オレンジのシャーベット/かぼちゃのプリン/さつまいもを使ったスイートポテト/栗のモンブラン/チーズケーキ