



聞いて・見て・触れて、そして味わう。団体訪問時の昼食としてご利用ください。

※事前のご予約が必要です。 価格は税込となります。

※全てバイキング形式の立食となります ※表示価格は全てお一人様の価格となります ※ウーロン茶、オレンジジュース付

人数やご予算に合わせてお選びください

1000円
コース

お手頃フランチ

- ・海老と鱈のエスカベツシュ
- ・クスクスのサラダ
- ・タイ風唐揚げと
インドネシアの海老せん
- ・バターチキンカレー
- ・ガルバンゾー豆入りピラフ
- ・ランブータン入り
フルーツポンチ

1200円
コース

スタンダードフランチ

- ・海老と鱈のエスカベツシュ
- ・クスクスのサラダ
- ・タイ風唐揚げと
タイ風ピリ辛さつま揚げ
- ・チャナマサラ
- ・バターチキンカレー
- ・ターメリックピラフ
- ・ランブータン入り
フルーツポンチ

1400円
コース

大満足フランチ

- ・海老と鱈のエスカベツシュ
- ・クスクスのサラダ
- ・タイ風唐揚げ
- ・ベトナム風揚げ春巻き
- ・鶏肉と白インゲン豆の
中近東風トマト煮
- ・バターチキンカレー
- ・ターメリックピラフ
- ・ランブータン入り
フルーツポンチ

味わえる世界のお料理



「エスカベツシュ」
油で揚げたり煮込んだ魚を甘酸っぱいタレに漬け込んだ料理です。1500年前のペルシャ料理が世界に伝わり、日本では南蛮漬けや天麩羅になったといわれています。



「ガルバンゾー豆(ひよこ豆)」
トルコが原産地のちよっと大き目なお豆です。日本ではあまりなじみがありませんが、世界中で色々な調理法で食べられています。



「クスクス」
北アフリカや中東の主食の一つで、原料は小麦粉です。世界最小の pasta と言われています。スープをあわせたりサラダにして食べます。



「チャナマサラ」
ガルバンゾー豆(ひよこ豆)を使った、ベジタリアン向けのインドカレーです。とろみが少なく、サラサラとした豆カレーです。



「インドネシアの海老せん」
日本で食べられている海老せんとは見た目が大きく違います。インドネシアでは、スナックとしてそのまま食べたり、お料理の付け合わせとして使ったりしています。



「鶏肉と白インゲン豆の中近東風トマト煮」
肉や豆をトマトで煮込む料理は、中近東・地中海・南米等、世界各地でもポピュラーな料理です。



「バターチキンカレー」
生クリームやバターを贅沢に使用した、インドの甘口カレーです。辛いのが苦手な方も安心して食べられます。



「ランブータン」
東南アジアではとてもポピュラーなフルーツです。表面を赤いもじゃもじゃとした毛で覆われていますが、果肉と味もライチによく似ています。