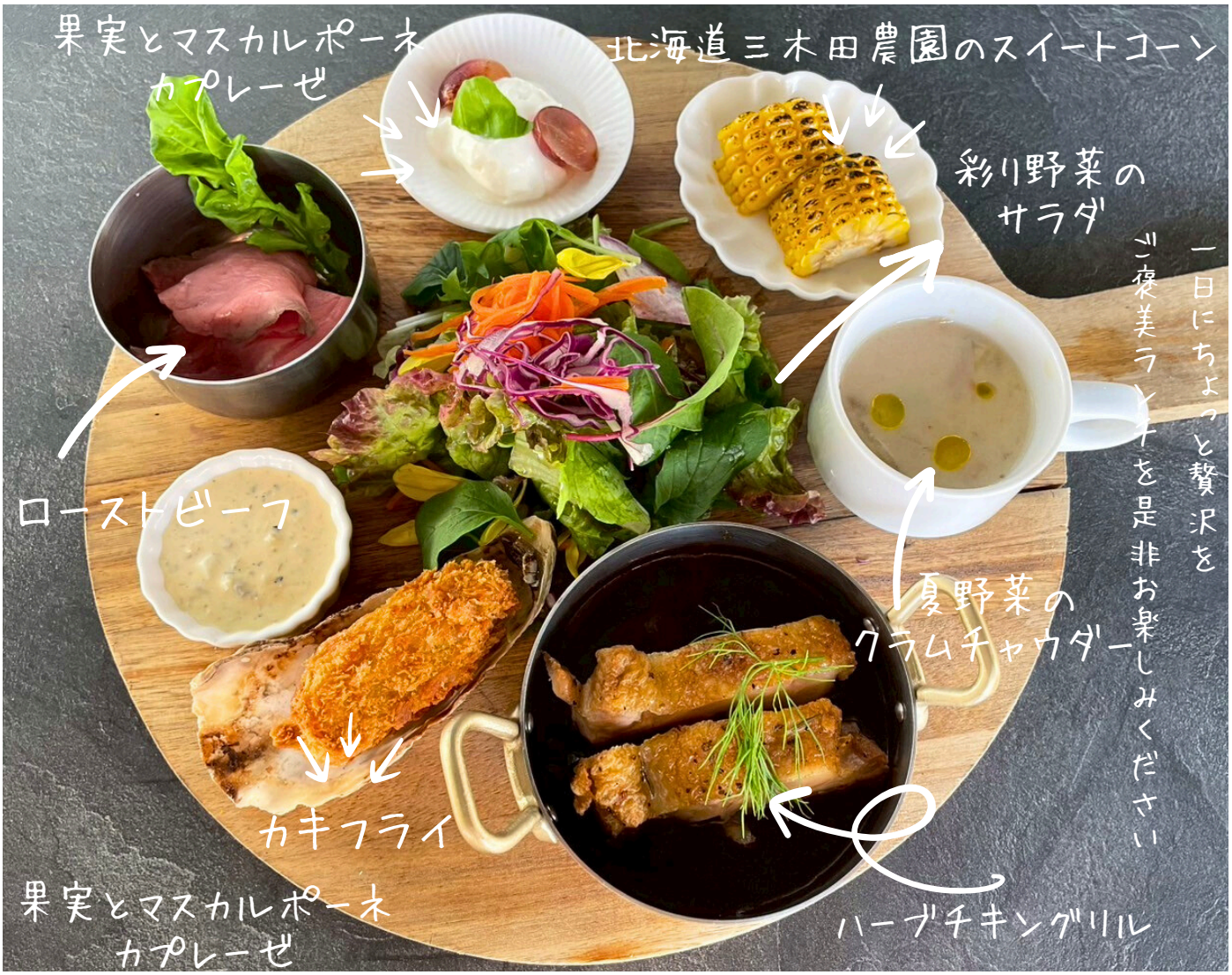
UNION SEAFOOD CAFE

Lunch menu

MAIN メイン ＋ BREAD パン 食べ放題 ＋ DRINK ハーブティー おかわり自由

限定期間



大人のランチプレート セット

パンビュッフェ＆ハーブティーが付いた大人のためのランチプレート
人気の料理がちょっとづつ贅沢に楽しめます

¥1,990(2,189)

7種類のメニューが楽しめる

- 低温調理ローストビーフ
- ハーブチキングリル
- ジューシーカキフライ　自家製タルタル
- 彩り野菜サラダ
- 夏野菜のクラムチャウダー
- 北海道三木田農園のスイートコーン
  ～牡蠣醤油バター～
- 果実とマスカルポーネのカプレーゼ

UNION SEAFOOD CAFE

BREAD BUFFET LUNCH MENU

ランチメニュー（11:00～16:00）

選べるメインメニューにパンとハーブティーがついてきます
下記メニューからお一つお選び、
卓上のQRコードからご注文お願いいたします

3種メインの彩り野菜サラダプレート
チキングリル、牛ローストビーフ、兵庫県産牡蠣グラタン

¥1,790（1,969）

クアトロチーズの牛ラグーラザニア
&
サーモンカルパッチョレモンシーザーサラダ

¥1,690（1,859）

夏野菜とアサリのクラムチャウダー
彩り野菜サラダプレート

¥1,290（1,419）

北海道三木田農園直送
生パスタ
焼きトウモロコシの濃厚カルボナーラ
彩り野菜のグリーンサラダ

¥1,690（1,859）

今月の限定ランチ

窯焼きチキングリルと夏野菜
&
厳選牛ハラミのタリアータ

¥1,740（1,914）

UNION SEAFOOD CAFE

Lunch menu

MAIN メイン ＋ BREAD パン 食べ放題 ＋ DRINK ハーブティー おかわり自由

限定期間

大人のランチプレート セット

パンビュッフェ＆ハーブティーおかわり自由大人のためのランチプレート
人気の料理がちょっとづつ贅沢に楽しめます

¥2,090(2,299)

7種類のメニューが楽しめる

- 低温調理ローストビーフ
- ハーブチキングリル
- ジューシーカキフライ　自家製タルタル
- 彩り野菜サラダ
- 夏野菜のクラムチャウダー
- 北海道三木田農園のスイートコーン ～牡蠣醤油バター～
- 果実とマスカルポーネのカプレーゼ

UNION SEAFOOD CAFE

BREAD BUFFET LUNCH MENU

ランチメニュー（11:00～16:00）　週末ランチ（土・日・祝）

選べるメインメニューにパンとハーブティーがついてきます
下記メニューからお一つお選び、
卓上のQRコードからご注文お願いいたします

3種メインの彩り野菜サラダプレート
チキングリル、牛ローストビーフ、兵庫県産牡蠣グラタン

¥1,890（2,079）

クアトロチーズの牛ラグーラザニア
&
サーモンカルパッチョレモンシーザーサラダ

¥1,790（1,969）

夏野菜とアサリのクラムチャウダー
彩り野菜サラダプレート

¥1,390（1,529）

北海道三木田農園直送
生パスタ
焼きトウモロコシの濃厚カルボナーラ
彩り野菜のグリーンサラダ

¥1,790（1,969）

今月の限定ランチ

窯焼きチキングリルと夏野菜
&
厳選牛ハラミのタリアータ

¥1,840（2,024）

UNION SEAFOOD CAFE

OYSTER MENU

お昼から楽しむ産地直送”オイスター”

期間限定　岩牡蠣

県内最速入荷！

島根県 隠岐の島産 岩牡蠣　　¥940(1,034)

島根県 隠岐の島産 岩牡蠣
×
産直 真牡蠣 食べ比べプレート　¥1,480(1,628)

生牡蠣

A	福岡県	垣見産	真牡蠣	¥540(594)
B	兵庫県	相生産	真牡蠣	¥560(616)
C	長崎県	小長井産	真牡蠣	¥580(638)
D	兵庫県	室津産	真牡蠣	¥580(638)

生牡蠣食べ比べプレート

その日のおすすめ生牡蠣をチョイスしてご提供いたします

2種盛り合わせ　¥1,060(1,166)　3種盛り合わせ　¥1,630(1,793)

※体調の優れないお客様へ生牡蠣の販売はお断りしております

焼き牡蠣・牡蠣フライ

ウニバタークリームのパン粉焼き	¥590(649)
焦がし醤油	¥540(594)
素焼き　フレッシュレモン	¥540(594)
ゆずポン酢　蒸し牡蠣	¥540(594)
海苔バター	¥540(594)
ねぎ味噌	¥540(594)
ジューシー牡蠣フライ	¥390(429)

UNION SEAFOOD CAFE

DRINK MENU

パンビュッフェだから楽しさ無限の”パン飲み”

ワイン&スパークリング

スパークリングワイン
カミ デ フロールス　カヴァ ブリュット
G￥690(759)
B￥4,200(4,620)

オレンジワイン
ラウラオレンジワイン
G￥690(759)
B￥4,200(4,620)

白ワイン
カマレロシャルドネ
G￥540(594)
B￥3,600(3,960)

赤ワイン
カベルネコセチャ
G￥590(649)
B￥3,900(4,290)

スパークリングカクテル

桃のベリーニ　¥590(649)
オレンジミモザ　¥590(649)

スタンダード

ハイボール　¥400(440)
生ビール　スーパードライ　¥590(649)

昔ながらのレモンサワー　¥450(495)
皮ごと丸絞りレモンサワー　¥490(539)

ノンアルコール

コーヒー　HOT/ICE　¥300(330)
カフェオレ　HOT/ICE　¥350(385)

マスカットとライムの
ノンアル“白”サングリア　¥590(649)
オレンジとキウイの
ノンアル“赤”サングリア　¥590(649)

LINEお友達募集中
新規お友達追加でコーヒー1杯プレゼント

UNION SEAFOOD CAFE

BUFFET LUNCH RULES

本日はご来店ありがとうございます
皆様に快適なひとときを過ごして頂くためにご協力をお願いいたします

卓上にある青いお皿とトングを持って
ワクワクしながらパンを取りに行きましょう

ビュッフェ台のパンはゆっくり内容が入れ替わりますので
少しずつお取りいただき、様々なパンをお楽しみください

ハーブティー、温かいスープやフレーバーティーは
カップと一緒にカウンターにございます。
ご自由にお取りください

コーヒー、アルコール類は、別料金でのご注文となります

お会計はレジにてお願いいたします
個別会計も承りますが、
混雑時はまとめてのお会計をお願いする場合がございます

お席のご利用時間は100分とさせて頂いております
ランチタイムのラストオーダーは15:30です。
※16:00までお楽しみいただけます

お子様料金のご案内

2歳まで	3歳～5歳	6歳～9歳
無料	300円（330円）	500円（550円）