

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

期間
限定



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つ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
- 秋野菜のクラムチャウダー
- かぼちゃとゴルゴンゾーラのグラタン
- マスカルポーネのカプレーゼ

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)



オマール海老のビスクラザニア

&

ハーブチキングリル

すりおろしオニオンソースのグリーンサラダ

¥1,690 (1,859)



秋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)



窯焼きチキングリルと秋野菜

&

厳選牛ハラミのタリアータ

¥1,740 (1,914)

今月の限定ランチ



豚肩ロースのグリル

秋の3種きのこクリームソース

&

サーモンのカルパッチョと秋根菜のサラダ

¥1,690 (1,859)

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

期間
限定



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ず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
- 秋野菜のクラムチャウダー
- かぼちゃとゴルゴンゾーラのグラタン
- マスカルポーネのカプレーゼ

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

¥1,890 (2,079)



オマール海老のビスクラザニア

&

ハーブチキングリル

すりおろしオニオンソースのグリーンサラダ

¥1,790 (1,969)



秋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)



窯焼きチキングリルと秋野菜

&

厳選牛ハラミのタリアータ

¥1,840 (2,024)

今月の限定ランチ



豚肩ロースのグリル

秋の3種きのこクリームソース

&

サーモンのカルパッチョと秋根菜のサラダ

¥1,790 (1,969)

OYSTER MENU

お昼から楽しむ産地直送”オイスター”



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



ユ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)

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

オレンジとキウイの

ノンアル“白”サングリア ¥590(649)

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



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 tong 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

無料

3歳～5歳

300円（330円）

6歳～9歳

500円（550円）