



全50品 できたて
オーダーバイキング
MENU

自家製生パスタ&ピッツア&料理
できたて食べ放題!!! 農園直送サラダバー付!

制限時間
90分

2名様～
最大
6名様迄

当日
オーダーOK
最終入店
21時迄

男性 3000円 (税別)

女性 2600円 (税別)

小学生 1500円 (税別)

幼児 大人1名につき1名無料
2名様以降は1名 500円 (税別)



スタンダード飲み放題 +1500円 (税別)

生ビール・ワイン・ハイボール・ウィスキー・ラムサワー・梅酒・日本酒・焼酎・カクテル等 50種以上

+

プレミアム飲み放題 +2000円 (税別)

瓶ビールを除く、ドリンク全品! 70種以上!

オーダーバイキングのお客様限定価格!

チーズフォンデュ

通常価格 (税別) 840円 → (税別) 400円/一台

※こちらは食べ放題ではありません。



※一度のご注文は5皿までとさせていただきます。
※食べ残しは 100g100円お支払いいただきます。



芋豚の真空低温調理
ロティサリーポーク

Rotisserie

芋豚の真空低温調理 ロティサリーポーク～3種の味～ [500g]

低温でじっくり調理することによりお肉本来のやわらかさを損なうことなく旨味をとじこめました。ハースソルト・アンチョビクリームソース・ポメリーマスタードどうぞ。

ENDO特製 ロティサリーチキン [1羽]



専用のロティーマシンで30分～40分♪
じっくり焼かれた表面パリパリ、
中ジューシーの黄金チキンを
特製のたれとフレンド岩塩で
どうぞ！ご希望でお客様の
目の前で切り分けます。



Salad

無農薬野菜・有機野菜・化学肥料不使用
野菜など安全で本当においしい野菜を
厳選！赤字覚悟の食べ放題♪

農園直送野菜のこだわりサラダバー

まずサラダバーのお皿をお持ちします。
サラダバーコーナーよりご自由にお取り下さい。
※内容はその日の仕入れによって異なります。





串揚げTAPASの盛り合わせ
スウィートチリソース

Tapas

プレミアムガーリックトースト



皮付きポテト



さつまいものスウィートフライドポテト



串揚げTAPASの盛り合わせ
スウィートチリソース



炙りトロサーモンカルパッチョ

クリームチーズとアンチョビのおつまみ小鉢

3種のウィンナー盛り合わせ

生ハム盛り合わせ



Grilled

鶏もも肉のグリルわさび醤油ソース

昔ながらのデミグラスハンバーグ

完熟トマトソースハンバーグ

大根おろしの和風醤油ハンバーグ

昔ながらのデミグラスハンバーグ



海老とチャンピニオンの
トマトクリームソース



自家製

Fresh Pasta

—— 麺の種類をお選びください。 ——

スパゲッティーニ
(丸麺)



OR

リングイネ
(楕円太麺)



ペペロンチーノ

// アラビアータ

NEW アンチョビとキャベツの Pasta

万能葱と明太子の Pasta

生ハムのペペロンチーノ

殻付アサリのトマトソース

濃厚カルボナーラ

NEW 明太カルボナーラ

タコとイカと塩昆布の海の香り

ベーコンとしめじの和風 Pasta

炙りトロサーモンのバター醤油

大きなホタテとエビのトマトソース

NEW イカ墨の Pasta

生ハムとチャンピニオンのクリームソース

NEW 海老とチャンピニオンの
トマトクリームソース

NEW 魚介の旨辛 Pasta

国産小麦粉
(香川県産小麦さぬきの夢)を
100%使用した
こだわりの自家製生 Pasta です。





マルゲリータ PIZZA

Pizza

マルゲリータ PIZZA

トリプルチーズ PIZZA



シアトルシーフード PIZZA

ベーコンと野菜のメキシコ風 PIZZA



生ハムの PIZZA



トロサーモンの PIZZA



ハバネロの激辛 PIZZA



ソーセージの PIZZA



Sundubu



鶏むね肉としめじのスンドゥブ

明太子とチーズのスンドゥブ

広島産大粒カキのスンドゥブ

色々魚介の海賊スンドゥブ



イカ墨スンドゥブ



牛スジのスンドゥブ

辛さが選べます

- 並
- 1辛
- 2辛
- 3辛
- 4辛
- 5辛



鶏むね肉としめじのスンドゥブ

ズワイガニのドリア

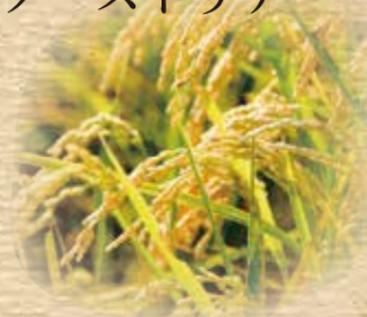


Finish

たっぷりチーズのトマトソースドリア

NEW ズワイガニのドリア

ライス〔茨城県産コシヒカリ〕



Dessert

濃厚なのに後味すっきり、上質なスイーツのような
ソフトクリーム“クレミア”。

北海道産の上質な生クリームをふんだんに使用した、
新感覚の贅沢ソフトクリームです。

 クレミアハーフサイズ

iTQi 2014「三ツ星」受賞
★★★

世界トップクラスのシェフと
ソムリエたちによって審査が行われる
国際味覚審査機構(iTQi)において「優秀味覚賞」最高ランクの「三ツ星」を
受賞したプレミアム生クリームソフトクレミアを使用しています!





Drink

ドリンクバーコーナーより
ご自由にお持ち下さい。

COLD

ミニッツメイド100%オレンジジュース

ミニッツメイド100%

グレープフルーツジュース

コカコーラ ZERO

ファンタメロン

カルピスソーダ

カルピス

山葡萄ジュース

100%野菜ジュース

緑茶(綾鷹)

アイスコーヒー

HOT

コーヒー

アメリカーノ

エスプレッソ

カプチーノ

煎茶ティーパック

マウントケニアティー



steno.jp/bistro