

11:00~15:30 (L.O.14:00)

LUNCH BUFFET MENU

～お好きなものをお好きなだけ～

BEAUTY

美肌

木の子とイカのマリネ 大阪みかん、アマランサス

鉄分が豊富なイカは血行を促進し、肌のくすみ改善に働きます。食物繊維たっぷりのきのこを合わせて美肌効果UP。

FOCUS

集中力アップ

ビンチョウマグロとシークワサー 南宗味噌風味 大根と雑穀

マグロのDHAとシークワサーのノビレチンは記憶力を高め、集中力アップに働きます。

アレルギー：小麦

CONDITIONING

整腸作用

伊勢ひじきと翁豆腐の卵の花和え

食物繊維たっぷりの卵の花と赤コンニャクの組み合わせは腸内環境をととのえ、美肌や免疫力アップに働きます。

アレルギー：小麦

CARE

ストレスケア

ケールとカリフラワー、塩卵、 グリルチキンのシーザーサラダ

ストレスで失われやすいビタミンCとタンパク質がたっぷりのサラダで日々のストレスケアに◎。

アレルギー：乳、卵

ROHTO X RECIPE 旬穀旬菜

RESTAURANT & DELI CAFE

WARM UP

代謝アップ

サバのタンドリーロティ

良質なタンパク源であり、EPAを多く含むサバは血行を促進し、代謝を高めてからだを温めます。

アレルギー：乳

CONDITIONING

乾燥予防

門真蓮根とエビのオーロラソース 菊花と胡桃

からだを潤す蓮根・胡桃とからだを温める海老を合わせた冬の乾燥予防におすすめの一品。

アレルギー：卵、海老

BEAUTY

美肌

大阪産あや誉人参とハトムギのラペ

抗酸化ビタミンたっぷりの人参・柿・落花生と肌のターンオーバーを促進するはと麦の組み合わせで美肌に◎。

CARE

ストレスケア

四季盛農園レモンと安納芋の ケーキサレ

クエン酸とビタミンCが豊富なレモンと安納芋の組み合わせで疲労からくるストレスケアに◎。

アレルギー：小麦、卵、乳

11:00~15:30 (L.O.14:00)
Lunch ロートbuffet

- 60分制 1580円(税抜) デリブッフェ/スープ/選べるメイン/ドリンクバー/パン
- 90分制 2180円(税抜) 60分制+デザート

※メインは5種類からお選びください

ブリと富田林の大根
福岡 恋姫柿と大分かぼすの
ソース ディルオイル



タウリンが豊富なブリを美肌におすすめのソース
でどうぞ。アクセントのグリーンオリーブと紅大豆・クコの実・塩麴を合わせたピュレはお好みで
お召し上がりください。

南ぬ豚のフリット
シークワサーと南宋味噌
五香粉の香り



石垣島産 南ぬ豚のフリットを大阪産の
難波葱・キャベツやグラニースミス
(青りんご)とともに、甘酸っぱい
ソースでどうぞ。
疲労回復に◎。

盛合せ
+350円(税抜)

オススメ!



本日の肉料理・魚料理を
盛合せた
贅沢プレートです。

※写真はイメージです

- SOUP -

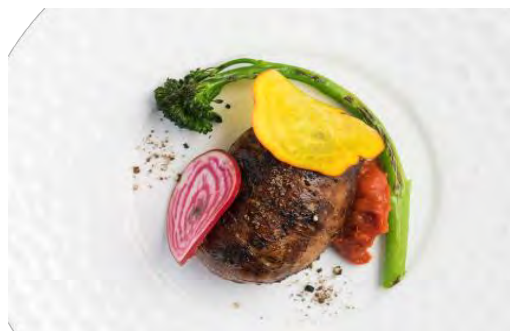
田中農園 蕪のうまみポター
ジュ 能勢町きぬひかりのきり
たんぽ 岸和田 南宋味噌風味



消化促進に働き、からだを温めると言われる
蕪にうまみだしと味噌を加えて、コクのある
ポタージュに。
きりたんぽをくずしてお召し上がりください。

南ぬ豚のハンバーグ
+200円(税抜)

オススメ!



石垣島産 南ぬ豚の
ジューシーなハンバーグ。
当店の看板メニューです。

なにわ黒牛の
カタシモワイン煮込み
+450円(税抜)



大阪産の希少な黒毛和牛をポリフェ
ノールたっぷりの赤ワインで柔らかく
煮込みに仕上げました。疲労回復・
免疫カアップに◎。