

2021年12月の 日替わりランチメニュー

●ランチタイム／11:30～14:30 (14:00 L.O.)

●日替わりランチ (洋食・和食) 1,000円

日替わりランチ+プチデザート&コーヒー 1,300円

日替わりランチ+ケーキ&コーヒー 1,500円

(税金・サービス料含む)

*写真はイメージです。

12月の日替わりランチメニュー (土曜日・日曜日は日替わりランチはありません)

バイキング
1(水) 11(土) 21(火) 31(金)

- 洋 豚ヒレ肉のソテー
グリーンペッパーソース
- 和 鮭と長芋の甘辛だれ
大根のそぼろ餡かけ

バイキング
2(木) 12(日) 22(水)

- 洋 赤魚のソテー
アンチョビクリームソース
- 和 鶏肉の甘酢和え
じゃがいもの田舎煮

3(金) 13(月) 23(木)

- 洋 イタリアンハンバーグの
チーズ焼き
- 和 鰯と帆立の焼き物
野菜の天麩羅

バイキング
4(土) 14(火) 24(金)

- 洋 シーフードのペンネグラタン
バケットサンド
- 和 豚肉の竜田揚げ
蕪とシラスの炒り煮

バイキング
5(日) 15(水) 25(土)

- 洋 豚肩肉のロースト
フレンチマスタードソース
- 和 鯖の茸餡かけ
厚揚げ田楽

23(木)・24(金)はご来店の皆様にごプレゼントあり!

バイキング
6(月) 16(木) 26(日)

- 洋 サーモンのムニエル
ハーブバターソース
- 和 鶏胸肉と舞茸の揚げ浸し
鯖の山かけ

バイキング
7(火) 17(金) 27(月)

- 洋 アルバータポークのソテー
シャルキュトリソース
- 和 海老天丼
山菜うどん(温製)

バイキング
8(水) 18(土) 28(火)

- 洋 カラスカレイのオープン焼き
茸クリームソース
- 和 豚薄切り肉と白菜のとろみ煮
揚げ茄子

バイキング
9(木) 19(日) 29(水)

- 洋 ボローニャ風カツレツ
トマトソース
- 和 赤魚の煮付け
茶碗蒸し

10(金) 20(月) 30(木)

- 洋 メカジキのムニエル
ケッパー風味の焦がしバター
- 和 鶏腿肉の味噌漬け焼き
芋なます

洋食ランチバイキング Western Lunch Buffet

ご予約
優先

食べ
放題

12/4(土)・5(日)・11(土)・12(日)・18(土)・19(日)・25(土)・26(日)

時間/11:30～14:00 料金/大人 2,000円 小学生1,200円 幼児(4歳以上) 500円 (税金・サービス料含む)

「新しい生活様式」を取り入れた新型コロナウイルス感染症への対策を実施しています。

『オールデイダイニング ナゴミザ』

ご予約・お問い合わせ TEL.0263-36-5972(レストラン直通)



ALPICO PLAZA HOTEL

松本駅から徒歩2分
松本バスターミナル隣