

ヴィーナスフォート「日本の秋 満喫メニュー」

和牛、鮭、きのこなど旬の国産食材にこだわった特別メニューが勢揃い！
期間：2015年9月1日（火）～10月15日（木）

ヴィーナスフォート館内レストラン・カフェ30店舗では、9月1日(火)～10月15日(木)の期間限定で、日本の四季と食の豊かさを感じて頂ける「日本の秋 満喫メニュー」をご提供いたします。国産の食材にこだわり、和食メニューだけでなく、パスタやステーキ、秋のフルーツを使ったスイーツなど、日本人の方はもちろん、外国人の方にも楽しんで頂ける幅広いメニューを取り揃えます。食欲の秋にぴったりな期間限定メニューをお楽しみください！



日本の秋 満喫メニュー <お食事>

■パドリーノ・デル・ショーザン [2F]

宮城県産

日高見牛リブロースステーキ

2,980円（税込）

みちのく・宮城県の新ブランド牛
“日高見牛”のステーキ。



特選
日本食材
宮城県産
日高見牛

特選
日本食材
北海道産
鮭



■イルフォルノ [2F]

秋鮭とミニトマトの
トマトクリームソースリングイネ

1,580円（税込）

北海道産秋鮭をトマトクリームソースで仕上げ、
イクラをトッピング。

■タントタント [3F]

秋ナスとしめじ、えのき、九条ネギ、
アサリの和風スパゲッティ

1,200円（税抜）

キノコ類や秋ナスにアサリ、
九条ネギをトッピングした
この秋オススメの和風パスタ。



特選
日本食材
秋ナス
きのこ

特選
日本食材
きのこ



■豊前うどん 武膳

[3F]
秋の天ぷらうどん

1,100円（税込）

武膳自慢の秋野菜と海老の天ぷらにうどんを付けた季節感
溢れるセット。

日本の秋 満喫メニュー <お食事>

■**麺屋 空海** [1F]

特製そば (醤油味)

1,220円 (税込)

茨城県奥久慈産の煮卵と千葉県産の江戸菜を使った一番人気の“具材全部乗せラーメン”。



特選
日本食材
煮卵
江戸菜

■**北陸富山 回転寿司**

プレミアム海王 [1F]

北陸富山三種盛り

230円 (税抜) ※数量限定

北陸富山湾から届いた新鮮な「ふくらぎ」「アジ」「ホタルイカ」のお得な三貫盛り。



特選
日本食材
富山産
アジ

■**AROUND TABLE** [1F]

国産本しめじと玉葱の

ポークジンジャー・ライスプレート

780円 (税抜)

秋の味覚“本しめじ”をたっぷり使った生姜焼きのライスプレートです。



特選
日本食材
本しめじ
玉葱

■**LOTTERIA** [1F]

神戸牛ビーフバーガーセット

1,350円 (税込) ※一日50食限定

厚みのある神戸牛ハンバーグをじっくりと煮込んだソースでサンドした贅沢なハンバーガーセット。



特選
日本食材
神戸牛

■**Hawaiian Diner**

HALE MOANA [2F]

国産牛のリブロースステーキ丼

1,800円 (税抜)

やわらかい北海道産の牛のリブロースにオニオンソースをかけた贅沢なステーキ丼。



特選
日本食材
北海道産
国産牛

■**東京李朝園** [2F]

サムギョブサルセット

秋の味覚スペシャル

2,000円 (税込)

ジューシーな国産豚肉と旬のきのこをふんだんに使ったヘルシー&ボリュームなセット。



特選
日本食材
豚肉
きのこ

■**産直鮮魚 魚米屋** [2F]

産直鮮魚の三点盛り

1,580円 (税抜)

日本各地 (長崎・小田原・高知他) の漁港から直送された鮮度抜群のお魚を日替わりでお届け。



特選
日本食材
産直鮮魚

■**portofino** [2F]

エリンギとぶなしめじの

トマトクリームパスタ

(料金：ビュッフェ料金に含む)

長野県産のエリンギ・ぶなしめじをふんだんに使った、秋らしいトマトクリームソースのパスタ。



特選
日本食材
エリンギ
ぶなしめじ

■**紅虎餃子房** [2F]

牛肉ときのこのおこげ

1,980円 (税抜)

国産牛ときのこがたっぷり入ったアツアツのあんかけおこげ。



特選
日本食材
国産牛
きのこ

日本の秋 満喫メニュー <お食事>

■コバラヘッタ [2F]

秋の“恵味（めぐみ）”“グラタン”
～パケット添え

990円（税込）

ジューシーな国産豚肉と旬のきのこのヘルシー＆ボリュームなセット。



特選
日本食材
長野県産
きのこ

■MANGROVE [3F]

秋鮭のフライ

～パクチータルタルソース添え

800円（税抜）

パクチーやタイハーブを効かせた特製タルタルソースをたっぷりのせた、旬の北海道産秋鮭。



特選
日本食材
北海道産
秋鮭

■炭火焼肉トラジ [3F]

秋の“壺漬け”焼き

1,680円（税込）

季節の野菜と共にお肉を味わえる自慢の“壺漬け”。



特選
日本食材
国産牛

■ぼてぢゅう [3F]

きのことベーコンの焼きそば

1,180円（税抜）

当店自慢の焼きそばに秋の味覚きのこをたっぷりトッピングしたヴィーナスフォート店限定の一品。



特選
日本食材
長野県産
きのこ

■新潟農家直送米 黄金めし [3F]

秋野菜と豚肉の八丁味噌炒め&
栗ご飯定食

1,050円（税抜）

ナスやきのこ、豚バラ肉の八丁味噌炒めを旬の栗ご飯と一緒に。



特選
日本食材
お米
きのこ

■インドカレーダイニング

コバラヘッタ [3F]

京都・聖護院大根とチキンカレー

900円（税抜）

京野菜の代表格である甘味の強い聖護院大根と、スパイシーなチキンカレーが相性◎。



特選
日本食材
京都府産
聖護院
大根

■四川飯店 麵莊 [3F]

和牛角煮入り坦々麵

1,800円（税抜）

山形県産の牛肉をじっくりとやわらかく煮込んで当店自慢の坦々麵にトッピング。



特選
日本食材
山形県産
和牛

■あぶりどりバリ鳥 [3F]

阿波尾鶏の極上親子丼

1,500円（税抜）

茨城県奥久慈産の卵と徳島県産の阿波尾鶏を使用したワンランク上の親子丼。



特選
日本食材
徳島県産地鶏
茨城県産卵

■Grill コルム [3F]

国産牛ヒレ肉ステーキセット

1,780円（税込）

美味しくじっくりと焼き上げた国産牛のヒレステーキ。



特選
日本食材
国産牛

日本の秋 満喫メニュー <スイーツ&ドリンク>

■ジェラフル ソロウーノ [1F]

巨峰時雨 (しぐれ)

540円 (税抜)
山梨県産と長野県産の巨峰を
ふんだんに使用した
ひんやりデザート。



特選
日本食材
巨峰

特選
日本食材
梨・柿

■ピンクベリー [2F]
フローズンヨーグルト
~トッピング付

490円~ (税込)
無脂肪牛乳と無脂肪ヨーグルトを使ったフローズンヨーグルトに、日本の秋の味覚「梨」や「柿」をトッピング。



■ガーディナースカフェ [2F]

オーガニック紫蘇フロート

480円 (税抜)
北海道でオーガニックにこだわって栽培された紫蘇と生乳ソフトを一緒にした贅沢なフロート。



特選
日本食材
北海道産
紫蘇・牛乳

特選
日本食材
鹿児島県産
さつまいも

■MOMI & TOY'S [2F]
贅沢マロンのスイートポテト

550円 (税込)
マロンクリームと鹿児島県産さつまいものできたスイートポテトペーストをベースに、キャラメルソースとサクサクなアーモンドを中に入れ、上には栗の甘露煮を添えた贅沢なクレープ。



■ルビーカフェ [3F]

ホットアップルパイ
~コーヒーor紅茶付

850円 (税込)
アツアツのアップルパイに国産さつまいもを使用したアイスクリームを添えたスイーツプレート。



特選
日本食材
りんご
さつまいも

■スターバックス コーヒー
[1・2F]

抹茶 クリーム フラペチーノ®

Tall 470円/Grande 510円
Venti® 550円 (税抜)
ミルクと甘みを加えて氷でブレンドしたリフレッシュなフラペチーノ®。



特選
日本食材
抹茶

■チロリカフェ [1F]

北海道産ミルクと小豆の
ソフトクリーム

~京抹茶パウダーをかけて~
800円 (税込)
厳選された北海道牛乳と京都府産の抹茶を使用した“特別な”ソフトクリーム。



特選
日本食材
牛乳
抹茶