



SLOW FOODS RESTAURANT 味噌料理・自然食ビュッフェ「伝」



Menu



Concept

☆味噌料理と野菜料理を中心に美味しくて体に良い手づくり50アイテム。

～ランチメニュー例 この他にもいろいろ取り揃えております～

味噌おでん(大根、卵、牛すじ)、こんにゃく味噌田楽、根菜の豚汁、玄米ご飯、麦飯、玄米のお福荷、冷や麦、とろろ汁、切り干し大根の塩焼きそば、鶏唐揚、串カツ、かぼちゃコロッケ、温泉卵、生春巻き、黒豆の彩りサラダ、みそカレー、テンペの照焼、大根のきんぴら、ソーセージ、野菜の味噌炒め、肉団子甘酢炒め、納豆キムチ、厚揚げの生姜炒め、茄子の煮浸し、じゃが芋のシャキシャキ炒め、昆布の煮物、ひじきの煮豆、筍の煮物、落花生の筑前煮、高野豆腐の精進煮、サラダバー、野菜の味噌漬け、漬け物各種、冷やしぜんざい、おはぎ、ミニケーキ、コーヒー、紅茶、麦茶、ほうじ茶、アイスコーヒー

～ディナービュッフェだけのプラスメニュー～

サーモンマリネ、鶏照焼、烏賊ソーメン、冷製パスタ、100%ジュース、アルコールドリンク(有料)

※メニューは予告なく変動する場合がございます。

☆営業内容(定休日なし お盆、年末年始は休業)

・ランチタイム 11:00～14:30 (14:00受付終了)

制限時間80分 予約×

中学生以上1470円 シルバ-70才以上1260円

小学生945円 3才以上525円 1才以上210円

・ディナータイム 17:30～21:30 (20:30受付終了)

制限時間100分 予約○

中学生以上1890円 シルバ-70才以上1680円

小学生1050円 3才以上630円 1才以上315円

※料金は税込/土日祝祭日の中学生以上/シルバ-は105円増

お盆休み 8/13(月)～8/17(金)

味噌料理・自然食ビュッフェ「伝」/西尾市本町14番地

創業文久元年1861年 醸造元 (株)はと屋

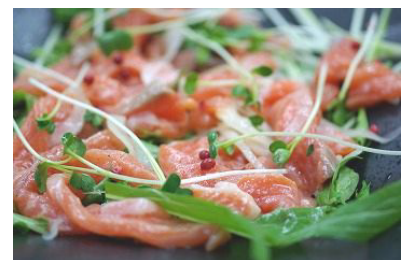
〒445-0861 愛知県西尾市吾妻町21番地1

フリーダイヤル(月-金昼間)0120-181084

夜間休日 090-2614-8108(フロイヨハトヤ)

※駐車場完備

Map



ディナーメニュー例

ディナービュッフェ開始記念/ディナービュッフェ200円OFF券

200円OFF券

(有効期限2007.8.31)

住所氏名をご記入の上、ディナービュッフェ来店時会計の際にレジに提示ください。料金から200円値引きいたします。

ご氏名

ご住所 〒

本券にて大人/シルバ-1名様値引きいたします。