秋のおすすめメニュー

明日なる！ ASUNAL KANAYAMA

1F BAGEL&BAGEL

紫いもとホワイトチョコレート

ホクホクとして甘みのある
国産紫芋の生地に
ホワイトチョコレートを
練り込みました。

税込¥311

オススメポイント

上品な甘さと色合いが秋の訪れを感じさせてくれます！

TEL 080-3706-8980

1F baguette rabbit

三種の栗のブール

渋皮栗
甘栗かのこ
マロン餡
の栗三昧。
懐かしい味が蘇ります。

税込¥680

オススメポイント

マロン餡は懐かしさを感じさせ、栗かのこと渋皮栗は
粒状で使用しているので、マロン餡とは違う食感です。
プール生地との相性も良く、秋を堪能していただける商品です。

TEL 052-228-0118

1F ALOHA TABLE

チーズバーガー

チェダースライスチーズと
4種のチーズソースをかけた
濃厚バーガー！
フライドポテト付！！

税込¥1,650

オススメポイント

フライドポテトもついており、満足感◎
追加でアボカド、チーズ、ベーコンをトッピングしたり
パンケーキ、ドリンクSETにもでき、食欲の秋にピッタリです！

TEL 052-339-0015

1F とんかつ マ・メゾン

カキフライ定食

カキフライ定食（4個）2,288円
カキフライ定食（5個）2,618円
カキフライ＆ロースかつ定食　2,288円
カキフライ＆ヒレカツ定食　2,398円
トッピング（1個）506円
※全て税込価格

税込¥2,288~

オススメポイント

サクッと噛めば、ジュワッと旨い、広島県産カキフライ。
自家製タルタルにつけてお召し上がりください。

TEL 052-332-2370

1F ロンフーダイニング

炙り紅鮭のバター醤油チャーハン

ロンフーセット＋650円
スイーツセット＋450円
担々麺セット＋680円
単品1,180円

税込¥1,180

オススメポイント

旬の食材である鮭をふんだんに使った
バター醤油チャーハンです。

TEL 052-339-5586

2F サブウェイ

ザクタルえびブロッコリー

人気のえび×タルタルの
サンドイッチ！
ぷりぷりのえびとザクザクの
根菜の食感が楽しめます。

税込¥650

オススメポイント

毎年人気のタルタルソースと組み合わせた
サンドイッチ3種発売！

TEL 052-321-5151

2F CHEESE & DORIA .sweets

おばけチーズとハンバーグのポルチーニクリームドリア

濃厚で香り豊かな
ポルチーニクリームソースと
ふっくらジューシーに焼き上げた
ハンバーグを合わせた贅沢なドリア。
チェダーチーズに
ジャック・オー・ランタンの顔を
描いたハンバーグが
ハロウィン気分を盛り上げます。

税込¥1,639

オススメポイント

見て楽しい、食べておいしい、この季節だけの特別は一皿です。

TEL 052-339-1309

2F 焼肉スギモト

お月見 ネギ塩牛タン～ユッケ風～

しっとり柔らかな
低温調理の牛タンを
特製塩だれと
シャキシャキのネギで。
濃厚な卵黄と
ブラックペッパーが
アクセントの
ユッケ風の味わいです

税込¥1,180

オススメポイント

①しっとり柔らかな牛タン
　～低温調理だからこそ楽しめる、焼いた牛タンとは違う柔らかな食感。
②シャキシャキネギ×特製塩だれ
　～牛タンの旨味に、ネギの食感と塩だれのさっぱりした味わい。
③卵黄で濃厚な味わいに
　～卵黄を絡めることでコクが加わり、「牛タンなのにユッケのよう」な新しい楽しみ方。

TEL 052-339-5571

2F SALVATORE CUOMO & BAR

ポルチーニ茸と生ハム ルーコラのピッツァ

ポルチーニ茸
3種キノコ
生ハム
ルーコラ
グラナパダーノ

Sサイズ：￥2,651
Mサイズ：￥3,003
（税込）

オススメポイント

イタリアの松茸と呼ばれる香り豊かな「ポルチーニ茸」を使用した
季節の定番ピッツァです。

TEL 052-324-6765

3F 金山ソウル

マヌル　タットリタン

にんにくをたっぷり使用した
鶏肉とじゃがいもの
ピリ辛煮込み鍋。

税込¥3,780

オススメポイント

パンチのあるにんにくのコクと旨みがスープに溶け込み
見た目ほど辛くなく食べやすい一品です！！

TEL 052-339-0021

※写真はイメージです。変更となる場合がございます。　※商品・メニューの提供が終了している場合がございます。ご了承ください。　※詳細につきましては各店舗にお問い合わせください。