



日本全国

グルメ旅

ランチバイキング

1階レストランベイクオーレ
6.2(月)~7.6(日)
 11:00~14:30(最終入店 14:00)

長崎
ちゃんぽん

広島
呉海軍カレー

名古屋
手羽先唐揚げ

盛岡
じゃじゃ麺

埼玉
大宮ナポリタン

厚木
どん漬け

日本各地のご当地グルメが集結。北は青森から南は沖縄まで各地の料理が楽しめます。

千葉にいなから全国の地を訪れたかのような、ご当地で人気のお料理が並びます。日本各地に広がる“おいしい”を味わい尽くせるランチバイキング。日本各地で有名な絶品料理や魅惑のスイーツなど、お料理で日本縦断をお楽しみください。

総料理長 細井聡彦

ご利用時間90分
フリードリンク付き(税込)

大人 (中学生以上)	2,500円
小学生	1,200円
4歳~6歳	700円

平日限定
ご利用時間**40分**
2,000円
フリードリンク付き(税込)

総料理長 細井聡彦
 美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ロゲノル」、「ル・デュレヴェック」、3つ星「ピエール・ガニエール」、「コートールド」と名だたる名店で活躍。帰国後、国内ホテルの総料理長を経て、現在ホテルポートプラザちば総料理長。

メニュー

- 宇都宮餃子(栃木) / 鹿沼焼売(栃木)
- ちゃんぽん(長崎) / 鶏ちゃん(岐阜北部)
- どん漬け(神奈川厚木) / ハトシ(長崎)
- 大宮ナポリタン(埼玉) / タコライス(沖縄)
- 手羽先唐揚げ(名古屋) / 明太もち(福岡)
- なまずのフライ(群馬) / 呉海軍カレー(広島)
- 讃岐うどん(香川) / 麦とろ飯(長野) / 冷や汁(宮崎)
- 盛岡じゃじゃ麺(岩手) / 焼鯖寿司(福井)
- 万願寺唐辛子とじゃこの炊いたん(京都)
- 鯉のたたき(高知) / 白御飯 / 味噌汁
- わかさぎと蓮根の酢漬け又は蓮根のきんぴら(茨城)
- いか人参(福島) / だし(山形) / 鰯胡麻漬け(千葉)
- 香取産冷やし焼き芋(千葉) / 抹茶ロール(京都)
- りんごパイ(青森) / ずんだ白玉(宮城)
- 胡桃柿餅子(福島) / 桃ゼリー(山梨)

名物

入荷の状況等により、料理が異なる場合がございます。
(写真・イラストはイメージです)