

# Table Order Buffet

平日限定 テーブルオーダービュッフェ

お食事時間 **100分**

※ラストオーダー20分前

## ISSHINTEI 一心亭コース

	お一人様	シニア <sup>(65歳以上)</sup> ¥500引 <sup>※</sup>	小学生 半額	幼児 (幼稚園・保育園以下)
通常価格	¥4,199 (税込¥4,618)	¥3,699 (税込¥4,068)	¥2,099 (税込¥2,308)	無料
アプリ会員 価格	¥3,999 (税込¥4,398)	¥3,499 (税込¥3,848)	¥1,899 (税込¥2,088)	無料

※シニア料金をご利用の方は、保険証など年齢が確認できるものをご提示下さい。



※写真はイメージです。

ステーキ・石焼ビビンバ・盛岡冷麺など、  
人気メニューを網羅した一心亭のおすすめコース

ハートフルクラブアプリ会員ならお得です!アプリのダウンロードはこちらから



ご注文前に必ずお読みください。テーブルオーダービュッフェ(食べ放題)のシステムについて

- ①テーブル全員でのご注文となります。
- ②ご利用は8名様まで、同一コースでのご注文をお願い致します。
- ③お食事時間は100分、ラストオーダーは残り20分前となります。
- ④石焼ビビンバ類・麺類・ホイル焼類など提供までお時間がかかるメニューもございます。
- ⑤対象メニュー以外は有料になります。
- ⑥お持ち帰りは出来ません。
- ⑦食べ残しは別途料金を頂きます。ご注意ください。
- ⑧19時10分までにご入店の方に限ります。

### 焼肉

- ・一心亭タレ赤身盛合せ
- ・みそホルモン盛合せ
- ・しおミックス盛合せ
- ・バラカルビ(タレ/しお)
- ・カルビ(タレ/しお)
- ・げんこつカルビ(タレ/しお)
- ・サガリ(タレ/にんにく塩)
- ・厚切牛サガリ(タレ/にんにく塩)
- ・牛サガリストーク(タレ/にんにく塩)
- ・ロース(タレ/しお)
- ・牛アカセンマイ(ギアラ)(みそ/しお)
- ・牛ホルモン(みそ/しお)
- ・牛レバー(みそ)
- ・塩豚トロ
- ・豚ホルモン(みそ/しお)
- ・やみつきホルモン
- ・豚コブクロ(みそ/しお)
- ・鶏肉(みそ/しお)
- ・塩鶏セセリ
- ・塩鶏ナンコツ
- ・豚カルビ(みそ/にんにく塩)
- ・豚タン(みそ/しお)
- ・厚切豚タン

### ホイルカップ焼

- ・コーンバター
- ・えのきバター
- ・ほうれん草バター
- ・ホタテバター
- ・イカバター
- ・おろし煮込みハンバーグ

### ベジタブル

- ・ミニキャベツサラダ
- ・ミニ大根サラダ
- ・ミニムンチュサラダ
- ・キャベツ焼
- ・ピーマン焼
- ・ナス焼
- ・カボチャ焼
- ・長ネギ焼
- ・玉ネギ焼
- ・しいたけ焼
- ・野菜焼盛合せ
- ・きのこ盛合せ
- ・黒毛和牛ムンチュサラダ

### お子様メニュー

- ・元気うどん
- ・元気ラーメン
- ・元気ビビンバ
- ・元気カレー
- ・元気ポテト
- ・元気クッパ
- ・元気おにぎり

### ご飯もの

- ・大ライス
- ・中ライス
- ・小ライス
- ・温玉ねぎ塩ご飯
- ・わさびバターご飯
- ・肉寿司専用ご飯
- ・カレーライス
- ・温玉カレー
- ・ハンバーグカレー
- ・ビビンバ
- ・クッパ
- ・ユッケジャンクッパ
- ・石焼ビビンバ
- ・チーズ石焼ビビンバ
- ・黒毛和牛丼
- ・黒毛和牛石焼ビビンバ

### キムチ・ナムル

- ・白菜キムチ(小・中)
- ・カクテキ(小・中)
- ・オイキムチ(小・中)
- ・キムチ盛合せ(中・大)
- ・ナムル4点盛
- ・ほうれん草ナムル
- ・もやしナムル
- ・ぜんまいナムル
- ・だいこんナムル

### デザート

- ・ミニソフトクリーム
- ・詳細はタッチパネルよりご確認ください。

### 麺もの・スープ

- ・かけうどん(冷・温)
- ・焼干しラーメン
- ・塩ラーメン
- ・一心亭盛岡冷麺(中・大)
- ・豚トロ野菜塩温麺
- ・みそ汁
- ・野菜スープ
- ・たまごスープ
- ・わかめスープ
- ・春雨とナムルのスープ
- ・ユッケジャンスープ

### 一品料理

- ・シャカシャカポテト
- ・ウィンナー
- ・牛タンウィンナー
- ・ミニハンバーグ
- ・枝豆
- ・韓国のに
- ・牛スジ煮込み
- ・ベビーホタテ焼
- ・やわらかイカ焼

### タレ

- ・とろ〜り温玉ダレ
- ・焼肉に合うわさび
- ・さっぱりおろしダレ
- ・ヤンニョムダレ
- ・一心亭だしダレ