

ランチメニュー

スープ・サラダ・ドリンクバー 付き

1. 冷製 豚しゃぶ **1,050円**
胡麻ダレ ライス 付き

アレルギー成分：卵・乳・小麦・大豆

【新メニュー】
2. 鶏のみぞれ煮 **1,050円**
小鉢・ご飯・お味噌汁 付き

アレルギー成分：卵・乳・小麦・大豆

3. サーモンのグリル **1,100円**
ラトウユ添え ジェノベーゼソース
ライス 付き

アレルギー成分：乳・小麦・大豆

4. チキンのペルシヤード **1,100円**
ライス 付き

チキンをパセリ・パン粉などを合わせた香草パン粉で包み焼きました。

アレルギー成分：卵・乳・小麦・大豆



5. ケチャップ オムライス **1,050円**
大盛り+150円

アレルギー成分：卵・乳・小麦・大豆



6. ボロネーゼ スパゲッティー **1,050円**

アレルギー成分：乳・小麦・大豆



7. ハヤシライス **1,000円**

アレルギー成分：乳・小麦・大豆



8. サーロインステーキ【150g】
ライス 付き **1,500円**

約3週間熟成させた赤身肉のアンガス牛は、バランスのとれた油っこくない肉質と肉の旨味をしっかりと感じられる濃厚な味わいが特徴です。

アレルギー成分：乳・小麦・大豆

～ 食後にお勧めデザート ～

ティラミス **200円**



アルコール・ソフトドリンクメニューもご用意しております。