

ランチメニュー

スープ・サラダ・ドリンクバー 付き

1. 低温調理の豚ヒレのロティ

ライス 付き **1,200円**

低温で柔らかく仕上げた豚ヒレを、熱々の鉄板に焼き付けて、お好みの加減でお召し上がり下さい。

アレルギー成分：乳・小麦・大豆

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：乳・小麦・大豆

3. 2種の魚と茄子の和風餡かけ定食

小鉢・お新香・ご飯・お味噌汁 付き **1,200円**

サーモン・カレイを唐揚げし、茄子などの野菜と共に、甘酢餡かけに仕上げました。

アレルギー成分：乳・小麦・大豆

4. グリルチキンと 夏野菜のおかずサラダ

ライス 付き **1,100円**

アレルギー成分：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
大盛り+150円

アレルギー成分：卵・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。