

ランチメニュー

スープ・サラダ・ドリンクバー 付き



1. もち豚のポークソテー
ライス 付き **1,100円**

熟成した「もち豚」のクラシックな味付けです。

アレルギー成分：乳・小麦・大豆



2. サーモンのファンタスティック
ライス 付き **1,100円**

トマトソース、キューイフルーツやラズベリーのソースと合わせてお召し上がり下さい。

アレルギー成分：乳・小麦・大豆

【新メニュー】
3. ビビンバ セット **1,200円**

牛ハラミ肉と目玉焼き、野菜のナムルを混ぜて、お召し上がり下さい。

アレルギー成分：卵・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。