

# 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：卵・乳・小麦・大豆

## 2. 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

## 3. 海老フライ

ライス 付き **1,200円**

アレルギー成分：卵・乳・小麦・大豆

## 4. コック オ ヴァン

ライス 付き **1,100円**

鶏肉の赤ワイン煮込みです。

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。