

# 料理長自慢の特選メニュー

SPECIAL RECOMMENDATION

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円



## 国産牛肩ロース炙り焼き重 1008kcal

税別 **2,400円** (税込2,640円)

昼食付プランの場合 +税別1,400円(税込1,540円)

国産牛肩ロース炙り焼き重  
味噌汁  
小鉢  
香の物

霜降りが入った牛肩ロースを薄切りにしお重に仕上げました。別添えの和風ニンニクソースは分量を調整しかけてお召し上がり下さい。わさび・七味はお好みで入れていただき、味の変化をお楽しみください。

# 料理長自慢の特選メニュー

SPECIAL RECOMMENDATION

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円



## 田代御膳

1026kcal

税別 **2,100円** (税込2,310円)

昼食付プランの場合+税別1,100円(税込1,210円)

白魚と桜海老のかき揚げ  
牛すき煮  
鱈のたたき  
まぐろのお造り  
御飯  
味噌汁  
香の物

サクサクに揚げた白魚と桜海老のかき揚げ、牛肉を甘辛く煮込んだ牛すき煮、薫焼きの香ばしさをを感じる鱈のたたき、旬を迎えるまぐろの造り。季節の食材を使用し、御膳に仕上げました。



# デラックスメニュー

DELUXE MENU

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円/麺大盛り+税込220円



## 中華ランチ～鯖の薬味油淋～ 845kcal

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880円)

カリッと揚げた鯖を、酸味の利いた香味野菜でお召し上がり下さい。  
海老マヨ・中華クラゲ・スープ



## 豚ヒレカツ膳 836kcal

脂身が少なく柔らかい食感の豚ヒレ肉をサクサクに揚げました  
とんかつソースまたは藻塩でお召し上がりください

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880円)

味噌汁を小うどんに変更+100円(税込110円)



## 牛バラと桜えびのつけそばと鯖寿司 921kcal

喉ごしの良いそばを牛バラの旨味と  
桜えびの風味が効いた出汁でお召上がり下さい

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880円)

鯖寿司1貫追加+250円(税込275円)

# デラックスメニュー

DELUXE MENU

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円/麺大盛り+税込220円



## ペスカトーレロツソ 716kcal

税別 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)

ハーブの香りがアクセントのトマトパスタです。  
魚介の旨味とガーリックの風味が食欲をそそります。  
バゲット・サラダ付



## しらす丼 ~三種の薬味添え~ 548kcal

ごま油で香り付けしたしらすを盛りつけた丼ぶりです。まずは薬味と共に、次にお出しをかけてお召し上がりください。小鉢・味噌汁付

税別 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)



## チキン南蛮 1161kcal

チキン南蛮を甘酢とタルタルソースをお好みでかけてお召し上がり下さい。ライス・スープ付

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880円)



# デラックスメニュー

DELUXE MENU

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円/麺大盛り+税込220円



## ワンタンメンと唐揚げ 764kcal

醤油ベースのワンタンメンです  
唐揚げは柚子胡椒が効いた特製ダレでお召し上がり下さい

税別 **1,600円** (税込1,760円)  
昼食付プランの場合+600円(税込660円)  
ライスセット+300円(税込330円)



## 豚ロースカツ重とそば 1011kcal

豚ロースのカツをかつお風味の出汁と  
卵でとじ重に仕上げました。そば・香の物付

税別 **1,700円** (税込1,870円)  
昼食付プランの場合+700円(税込770円)  
そばは温・冷に変更可能です



## カレーうどん 842kcal

風味の効いた出汁にカレールーを織り交ぜたカレーうどんです  
煮たまご天・ちくわ天付

税別 **1,500円** (税込1,650円)  
昼食付プランの場合+500円(税込550円)  
ライスセット+300円(税込330円) / 手延べ勝りうどんに変更+250円(税込275円)



## 和膳～鯖の煮付けと菜花の酢味噌和え～ 796kcal

鯖の煮付け・菜花とヤリイカの酢味噌和え  
御飯・味噌汁・小鉢・香の物付

税別 **1,500円** (税込1,650円)  
昼食付プランの場合+500円(税込550円)  
味噌汁を小うどんに変更+100円(税込110円)

# スタンダードメニュー

## STANDARD MENU

●アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください ●御飯大盛り+税込220円/麺大盛り+税込220円



### ビーフカレー 808kcal

税別 1,200円 (税込1,320円)

スパイスの効いたビーフカレーにフルーツチャツネの甘みを加え、辛さのバランスを整えました。お土産もご用意できます。サラダ・薬味付



### 山菜うどん 757kcal

税別 1,200円 (税込1,320円)

おにぎりセット(梅・おほか・昆布から1種)+300円(税込330円)

手延べ勝りうどんに変更+250円(税込275円)

かつお風味が効いた出汁に山菜を盛り付け、とろろこんぶをトッピングしました