



新

希少なブランド豚『岩中豚』の旨味を逃さず
秘密の技法でじっくりとローストしました。
『ふきとCHEESEのソース』はチーズのkokoroの中に
ふきの仄かな苦味が春の息吹を感じさせくれる
料理長の自信作です。

岩中豚のロースト

～ふきとCHEESEの春味ソース～

ライス or パン
サラダ・本日のスープ

食事付プラス 550円

厳しい目利きの
まぐろ専門の仲買人が厳選しております。

まぐろづくし丼

みそ汁・季節の小鉢・香の物

食事付プラス 660円



新

函館エリアで知る人ぞ知るメニューです。
熱々のあんかけにあさり・豚肉・
白菜の旨味が際限なく出ております。
ゴルフ場はもとより飲食店でも滅多に
見かける事のない大変珍しいメニューです。
地元の通な方は辛さ増しで食されています。

ウェイラーハオチー
微辣好吃
スイジャンメン
水醬麵
ご飯・デザート

食事付プラス 330円 辛さ増
プラス 220円

※季節の小鉢・本日のスープ・香の物は仕入れの状況により写真と変更となる事がございます。

※食事込みの場合は注文しない場合でも返金は致しません。※金額は全て税込表記となっております。※写真はイメージです。

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください



新

蕎麦の新たな楽しみ方をお伝えたく
鯉節の利いたつけだれと香ばしい胡桃の二種の
つけだれをご用意いたしました。
たらの芽・ふきのとう明日葉・菜花の旬の天ぷらが
春の訪れ感じさせる逸品です。

しゅんさい てん
旬菜天と双色のつけだれ蕎麦
薬味・梅ひじきご飯

食事付プラス 440円

そば大盛り
プラス 220円

じっくりと丁寧に炊き上げた黄金スープ。
スープの為に作られたこだわりの特製麺。
総料理長がフレンチで培ったキャリアを込めた渾身の一杯です。

佐野チャーシューメン
ミニ炒飯

食事付プラス 240円

麺の大盛り
プラス 250円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 330円



佐野
名物



カツカレー
サラダ・福神漬け

食事付プラス 460円

温泉玉子
プラス 150円

カツダブル
プラス 440円



きのこ入りポークカレー
サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円

食事付プラス 0円



町中華チャーハン
本日のスープ

チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円



醤油
ラーメン

麺の大盛り
プラス 250円

ミニチャーハン
プラス 110円

食事付プラス 0円

ご飯の大盛り プラス 160円

ご飯のお代わり プラス 330円

ミニサラダ プラス 280円

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください