



マルチョウ・シマチョウ・ミノ・センマイ・ギアラなど
様々の部位が入った希少なホルモン焼きです。
専用の特製ダレが絡まると箸が止まりません。

和牛ホルモンの 鉄板焼き

ご飯・本日のスープ・薬味
キムチ3種盛り合わせ

食事付プラス 660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

味噌汁・季節の小鉢・香の物

食事付プラス 770円



希少なブランド豚『岩中豚』をグリルする前に
独自の調理法で旨味を凝縮しました。
特製ソースもブランド豚に
負けない自信作です。

岩中豚の鉄板焼き ～スタミナソース～

ご飯・みそ汁・香の物

食事付プラス 880円

※加熱調理してご提供しております。

※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。

 食品ロス削減に努めているため、ご飯のサイズなどはスタッフにお申し付けください。
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

日本でもメジャーになりつつあるタイのソウルフードの『カオマンガイ』を『揚げ』バージョンにしました。揚げる事により鶏の旨味を閉じ込め、香ばしさが出ます。香り高いジャスミンライスが進みます。

カオマンガイトート

チキン春雨スープ・ソムタム・デザート

食事付プラス 660円

ジャスミンライス大盛り
プラス 330円

パクチー追加
プラス 380円

肉プラス
プラス 550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 440円

麺の大盛り
プラス 280円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 220円



佐野
名物



特製ソースのヒレかつ丼

みそ汁・香の物・からしマヨネーズ

食事付プラス 550円

ヒレカツ1枚プラス
プラス 220円



ヒレカツカレー

サラダ・福神漬け

食事付プラス 550円

温泉玉子
プラス 150円

ヒレカツ1枚プラス
プラス 220円



きのこ入りポークカレー

サラダ・福神漬け

食事付プラス 0円

温泉玉子
プラス 150円



町中華チャーハン

本日のスープ

食事付プラス 0円

チャーハン大盛り
プラス 220円



醤油 ラーメン

食事付プラス 0円

麺の大盛り
プラス 280円

ミニチャーハン
プラス 220円

ご飯の大盛り プラス 220円

ご飯のお代わり プラス 480円

ミニサラダ プラス 280円



食品ロス削減に努めているため、ご飯のサイズなどはスタッフにお申し付けください。

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