

料理長  
おすすめ



長らくご好評を頂いております  
カルビ温麺をつけ麺にリニューアル。  
選び抜いた全粒粉の麺は香ばしい風味と  
心地よい食感があり  
料理長自慢のスープによく絡みます。

## 和牛カルビつけ麺と 和牛カルビ丼

サラダ・本日のデザート

食事付プラス 1,320円

麺の大盛り  
プラス 280円

肉ダブル  
プラス 770円

※加熱調理してご提供しております。

海老天を  
豪華に2本入れました。  
海老天の衣の食感が残るよう  
揚げ方にもこだわりました。

## 海老天そばと 竹の子ご飯

香の物・出し巻き玉子

食事付プラス 550円

麺の大盛り  
プラス 280円

海老天1本  
プラス 330円



新

新



柔らかく瑞々しい春キャベツを  
ポークにサンドし軽やかに揚げました。  
トリュフ香るブールと共に  
お楽しみ下さい。

## ポークと春キャベツの カツレツ

～トリュフ香るブールと共に～

ライス or パン・本日のスープ  
サラダ・本日のデザート

食事付プラス 660円

パン追加  
プラス 220円

トリュフバター  
プラス 330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