

下記9種類のメニューよりお選びください。



新
ポークと春キャベツのカツレツ
〜トリュフ香るブルと共に〜
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

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。トリュフ香るブルと共に
お楽しみ下さい。



新
カオマンガイ
トート
チキン春雨スープ・ソムタム・本日のデザート 食事付プラス 660円

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。



新
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

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。

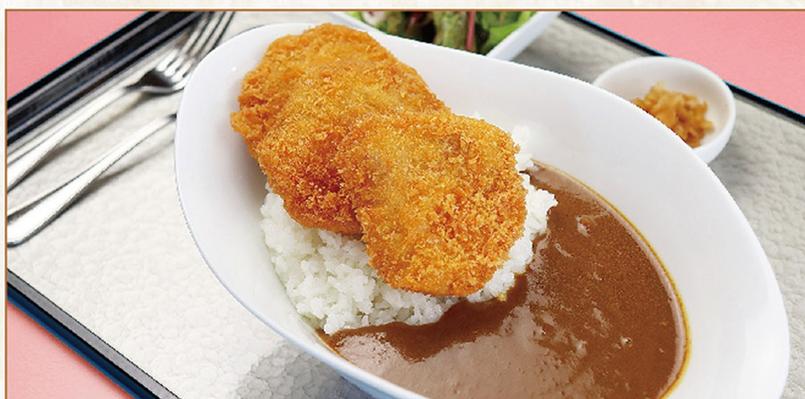


新
ルー ローハン
魯肉飯
本日のスープ・小鉢・台湾デザート「豆花」
食事付プラス 550円

台湾発祥で日本でもメジャーになりつつある魯肉飯。
本格的なスパイスを使用し本場に負けないように
仕上げております。



佐野名物
佐野チャーシューメン
ミニ炒飯
食事付プラス 440円



新
ヒレカツカレー
サラダ・福神漬け
食事付プラス 550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



町中華チャーハン
本日のスープ
食事付プラス 0円



醤油
ラーメン
食事付プラス 0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 280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。



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



BEER ビール

生ビール 大ジョッキ(700ml)	1,180円
生ビール 中ジョッキ(400ml)	880円
生ビール グラス	750円
瓶ビール(中瓶) (アサヒ・麒麟・サッポロ★赤星)	880円

HIGHBALL ハイボール

メガハイボール	980円
ハイボール	780円
濃いめ	プラス 340円

SHOCHU 焼酎割り

レモンサワー	750円
ウーロンハイ	750円

SHOCHU 焼酎

麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ)	750円
芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ)	750円
焼酎ボトル	3,000円～

WINE ワイン

グラスワイン(自然派ワイン)	800円
ワインボトル(自然派ワイン)	5,000円～

WHISKY ウイスキー

ウイスキー シングル(ロック・水割り)	780円
ウイスキー ダブル (ロック・水割り)	1,100円

JAPANESE SAKE 日本酒

日本酒(冷酒・熱燗)	880円
酒ハイボール	770円

NON ALCOHOLIC DRINK

ノンアルコールドリンク

オールフリー生樽詰	680円
ノンアルコールビール(ビン) (キリングリーングリーンズフリー・アサヒゼロ)	660円
ノンアルコールチューハイ各種	660円
ノンアルコールハイボール	660円

SOFT DRINK ソフトドリンク

ソフトドリンクバー 550円

ドリンクバーとなります

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・コココーラ
- ・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール
- ・リアルゴールド
- ・ウーロン茶
- ・アイスティー
- ・レモンスカッシュ
- ・アクエリアス
- ・野菜と果実の健康レシピ

※ご注意
 ※おひとり様につき指定の専用グラス又はカップのどちらかのみ使用となります。HOT・ICEの変更の場合はグラス又はカップをお取替えいたします。
 ※スタート前のドリンクバーをご利用された方は、ランチタイムは別途料金を頂戴いたします。

BREAKFAST MENU 朝食

トースト 380円



二十歳未満の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

料理長
おすすめ

