

# おすすめメニュー



## 牛たん 麦とろ御膳

¥2,500 (税込¥2,750)

牛タンを石で焼きながらお召し上がりいただくセットメニューです。白米に変更できます。

(青唐辛子味噌・もち麦御飯・香の物・サラダ)



## 信州蕎麦とミニうな重(国産)御膳

¥2,800 (税込¥3,080)

香り高い信州産のお蕎麦とうな重(国産)のセットです。

贅沢な一品をご用意いたしました。

掲載の料理写真はイメージです。  
仕入状況等により料理内容・提供期間が変更となる場合がございます。

## メイプルポイント 名物メニュー



### 山梨県産 フジザクラポーク西京焼き御膳

¥1,700 (税込¥1,870)

フジザクラポークのカタローズ肉を使用しております。

塩麴と西京味噌に漬け焼き上げた一品です。(香の物・サラダ)



### 四川風 鍋焼き 麻婆豆腐

¥1,650 (税込¥1,815)

熱々の土鍋に麻婆豆腐、辛味の赤山椒、香りの青山椒を加え四川風に仕上げました。

牛ひき肉とフジザクラポークのばら肉、二種類の食感が楽しめます。(スープ・サラダ)

当レストランのお米は国産米を使用しています。

## ご昼食メニュー



### サーモンラウトとイクラの2種丼 & 信州蕎麦

¥1,800 (税込¥1,980)

軽く炙ったサーモンラウトとイクラの丼、信州蕎麦のセットメニューです。

温かいお蕎麦にも変更いたします。

### 担々麺

¥1,350 (税込¥1,485)

(高菜御飯)

### おろし 信州ざる蕎麦

¥1,500 (税込¥1,650)

(稲荷寿司)

### 牛すき煮 そば

¥1,300 (税込¥1,430)

(稲荷寿司)

### 牛すき煮 うどん

¥1,300 (税込¥1,430)

(稲荷寿司)

掲載の料理写真はイメージです。  
仕入状況等により料理内容・提供期間が変更となる場合がございます。

# ご昼食メニュー



## 中華ランチ

海老のチリソース煮

¥1,800 (税込¥1,980)

エキシブ鳥羽 翠陽 米川料理長のレシピで仕上げました。

辛さの効いた本格的な海老チリをご賞味下さい。

(焼売・スープ・デザート)

豚ロース 煮かつ御膳

¥1,700 (税込¥1,870)

豚ロースカツを陶板焼きにてご提供する煮かつ御膳です。(香の物・サラダ)

モッツアレラチーズとブロッコリーのトマトクリームパスタ

¥1,500 (税込¥1,650)

(サラダオードブル・パン・デザート)

豚ロース肉のカツカレー

¥1,500 (税込¥1,650)

(サラダ)

カツサンド

¥1,350 (税込¥1,485)

(スープ)

当レストランのお米は国産米を使用しています。