

おすすめメニュー

数量限定

滋賀県産
近江牛すき焼鍋御膳



滋賀県のブランド牛「近江牛」のすき焼鍋です。
牛肉の他に玉ねぎ、糸こんにゃく、白ねぎ、焼き豆腐を具材に使用しました。
温度玉子と一緒に召し上がりください。
(小鉢・香の物・味噌汁付)

3,850 円(税込)

信州そばと
浜名湖産ミニうな重御膳



香り高い信州そばと浜名湖産の鰻を使用したミニうな重がセットになった、
贅沢な御膳をご用意しました。※温かいそばに変更可能です。

3,850 円(税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※お米は国産を使用しています。

名物メニュー

人気商品



山梨県産 フジザクラポーク 西京焼御膳

フジザクラポークの肩ロース肉を使用しています。
塩麹と西京味噌に漬け焼き上げた一品です。
(香の物・サラダ・味噌汁付)

2,200 円(税込)



豚ロース肉の陶板煮カツ御膳

豚ロース肉を陶板焼にてご提供する煮カツ御膳です。
(香の物・サラダ・味噌汁付)

2,090 円(税込)

食事をご注文の方に限り

デザートセット

+ 220円(税込)

◆ 紅芋アイスクリーム

◆ バニラアイスクリーム

◆ 抹茶アイスクリーム

◆ エスプレッソアイスクリーム

◆ 桃のシャーベット

昼食メニュー

新メニュー



冷やしトマトカレーうどん

トマトの酸味・スパイスの効いた夏限定のカレーうどんをお楽しみください。
(サラダ付) ※【麺増量】麺1.5玉、2玉とも同額料金。

1,980 円(税込)

新メニュー



冷やし担々つけ麺セット

夏の定番「冷やし担々つけ麺」がリニューアルしての登場です。
(焼豚丼・ザーサイ付) ※焼豚丼は明太高菜丼へ変更可能です。

2,310 円(税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※お米は国産を使用しています。

昼食メニュー

泰式シーフードレッドカレー



唐辛子の辛味、スパイス・ハーブの香りとココナッツミルクの甘味、マイルドで深みのある風味豊かな泰式シーフードレッドカレーをお楽しみください。
(サラダ付) ※通常のカレーソースへの変更も可能です。

2,090 円(税込)

採食健美御膳 黒酢香る豚の角煮



和をイメージした御膳をご用意しました。
黒酢香る豚の角煮と、豚バラ肉で仕上げた豚汁などをお楽しみください。
(黒米・豚汁・香の物付) ※黒米から白米への変更も可能です。

2,640 円(税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※お米は国産を使用しています。

昼食メニュー

信州そば

稲荷寿司・とろろ付 ※稲荷寿司はサラダに変更可能です。 1,650 円(税込)

ミニ焼豚丼に変更 +550 円(税込)



ざるうどん

稲荷寿司付 ※稲荷寿司はサラダに変更可能です。 1,540 円(税込)

ミニ焼豚丼に変更 +550 円(税込)



豚ロース肉のカツカレー

サラダ付 ※サラダはスープに変更可能です。 2,090 円(税込)



新メニュー

山梨県産健味鶏の スパイシートマトパスタ

サラダ・パン付 ※サラダはスープに変更可能です。 1,870 円(税込)



カツサンド

スープ付 ※スープはサラダに変更可能です。 1,870 円(税込)



おすすめメニュー



※ミニ明太子&高菜井

担々麺セット

(選べる井・香の物付)

ミニ焼豚&温玉井またはミニ明太子&高菜井からお選びください。



※ミニ焼豚&温玉井

ミニ焼豚&温玉井

〈焼豚・メンマ・白ねぎ・温度玉子甘たれ〉

または

ミニ明太子&高菜井

〈明太子・高菜炒め・大葉・針海苔〉

2,090 円(税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※お米は国産を使用しています。

数量限定メニュー



穴子天重と信州そば

(香の物付)

穴子一本を使用した天重です。旬の野菜の天婦羅を添え仕上げました。
香り高い信州そばとともにお召し上がり下さい。

2,640 円(税込)