

おすすめメニュー

滋賀県産 近江牛すき焼鍋御膳

数量限定



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)

- ◆ マスカットアイスクリーム
- ◆ 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
- ◆ マンゴーシャーベット

昼食メニュー



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・福神漬け付)

1,980 円 (税込)



四川風担々つけ麺セット

夏の定番「担々つけ麺」がリニューアルして登場です。
(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)

昼食メニュー

新メニュー



==
彩りそうめんと煮穴子御膳

ミニ煮穴子重と氷り水の上にそうめん、清涼感のある一品です。
蒸し海老、椎茸をトッピングしました。
(香の物付)

2,640 円 (税込)



==
泰式シーフードレッドカレー

とうがらしの辛味、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)

※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

新メニュー



小海老とレタスの
トマトクリームパスタ

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)

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)



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)



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)



※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。

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・ザーサイ付)

ミニ焼豚井またはミニ明太子&高菜井からお選びください。



※ミニ焼豚井

ミニ焼豚丼

〈焼豚・メンマ・白ねぎ〉

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



カレイの唐揚げ 甘酢あんかけ御膳

(ご飯・香の物・味噌汁付)

大振りにカットしたカレイに夏野菜を添え、
さっぱりとした和だしの甘酢餡をかけた一品です。

2,200 円(税込)