

下記9種類のメニューよりお選びください。



みちのくいわて岩中豚のトンテキ

味噌汁・香の物・デザート・ご飯

おかわりキャベツ
プラス 110円温泉玉子
プラス 150円

食事付プラス 550円

厳しい基準で育てられ数々の賞を受賞してきた幻のブランド豚「岩中豚」の為に肉で旨味を逃すことのない独自の調理法を確立致しました。プロ中のプロが選ぶ岩中豚の魅力を総料理長が存分引き出した作品です。



大鯰フライ御膳

タルタルソース・ソース・香の物・ご飯・冷鉢・味噌汁・デザート

食事付プラス 440円

料理長
おすすめ

新鮮な生の鰻を使い一枚一枚丁寧に揚げております。ふっくらとした鰻フライを是非ご賞味下さい。



三種の割子蕎麦と鯖辣飯

薬味・そばつゆ

麺の大盛
プラス 250円そばつゆお替り
プラス 150円

食事付プラス 380円

いくら・とろろ・バラ天の三種の割子蕎麦は暑い季節を乗り越えられるよう食欲増進・栄養価を計算されつくした逸品です。付け合わせの鯖辣飯のほのか辛味も食欲を増進させ鯖に含まれるEPAは血液をサラサラにする働きがあると言われております。



特製醤油と胡麻二種のつけだれの本格冷やし中華つけ麺

シュウマイ・六品盛り具材

麺の大盛
プラス 250円

食事付プラス 220円

中華料理出身の料理長が中華の基本を守りながら厳しい日本の夏でも食が進むよう特製のつけだれをしようゆ・ごまの二種類を作りました。具材も切手を抜かず本格中華料理店に負けないものに仕上げました。料理長曰く、「特製の辣油を入れることにより胡麻油の風味と辛味で更に食が進むこと間違いありません。」



佐野チャーシューメン

ミニ炒飯・ザーサイ

味付玉子
プラス 150円チャーシューダブル
プラス 220円チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 220円



カツカレー

サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円カツダブル
プラス 440円

食事付プラス 440円

町中華のチャーハン
スープ・ザーサイチャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円



きのこ入りポークカレー

サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円

食事付プラス 0円

ラーメン
セット

ミニ炒飯・ザーサイ

味付玉子
プラス 150円チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円

ご飯の大盛り プラス 150円

ご飯のお代わり プラス 300円

麺の大盛り プラス 250円

ミニサラダ 250円

※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。

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