

RECOMMENDED

Lunch Menu

SANO GC RESTAURANT
GRAND MENU料理長
おすすめ

日本ではまだ馴染みが
ありませんがタイの国民食です。

「ガビ」は海老味噌のペーストを意味します。
海老の旨味を豚肉・卵・野菜・香辛料が一体となり、
味わたったことのない味のハーモニーを奏でます。
よく混ぜる事が美味しく召し上がる秘訣です。

カオクルツガビと
トムカーガイ

カオクルツガビ (海老味噌ペースト炒飯)
トムカーガイ (ココナッツミルクのチキンスープ)

食事付プラス 440円

希少な幻のブランド豚「岩中豚」を低温調理で
旨味をとじ込め柔らかく仕上げました。
料理長自慢の香り高い自家製辣油と
鰹出汁が効いたつけ汁は専門店をも凌ぐ逸品です。
別売りの温泉玉子を入れることで美味しさが倍増し、
味の変化をお楽しみ頂けます。

辣油肉汁つけそば

ご飯・季節の小鉢

食事付プラス 330円

温泉玉子 プラス 150円 シビ辛増し プラス 110円  シビ辛MAX プラス 330円



「シビ辛MAX」は辛味による刺激が大変強い為、
十分に注意のうえご注文ください。



山賊焼きは長野名物の鶏の唐揚げです。
甘めの自家製ダレをかけた大ぶりの山賊焼きと
チャーハンは食べ応えのある一品です。

山賊焼きチャーハン

青ザーサイ・中華クラゲ
杏仁豆腐・本日のスープ

食事付プラス 360円

チャーハン大盛り
プラス 330円

鶏ダブル
プラス 440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。

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



柔らかい若どりを特製たれに漬け込み照り焼きに致しました。
特製だれの隠し味は最高級砂糖の和三盆です。

若どりの照り焼き重

お吸物・香の物・季節の小鉢・デザート

食事付プラス 360円

温泉玉子
プラス 150円

鶏ダブル
プラス 440円

じっくりと丁寧に炊き上げた黄金スープ。
スープの為に作られたこだわりの特製麺。自家製チャーシューは、
希少な四元豚を独自の低温調理で柔らかく仕上げました。
総料理長がフレンチで培ったキャリアを込めた渾身の一杯です。

佐野チャーシューメン

ミニ炒飯・ザーサイ

食事付プラス 220円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 330円



佐野
名物



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



日式清湯牛肉麵(牛筋塩拉麵)

ご飯・ザーサイ・ゆず玉・黒七味

小チャーハン変更
プラス 110円

食事付プラス 220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



町中華チャーハン

本日のスープ

チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円



ラーメン セット

ミニ炒飯

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