

下記9種類のメニューよりお選びください。



新鮮な生の鰯を使い、一枚一枚丁寧に揚げております。ふつくとした鰯フライを是非ご賞味下さい。

大鰯フライ御膳

ごはん・味噌汁・季節の小鉢・香の物
タルタルソース・特製ソース・赤大根のおろしポン酢 食事付プラス 550円

おかわりキャベツ
プラス 110円



銘柄豚である「岩中豚」を使用しております。豚肉にはビタミンB1が豊富に含まれており、疲労回復効果が期待できます。ふのりは海藻の王様と呼ばれ、ビタミンCが豊富で、カルシウム・マグネシウムも多く含んでおります。冷たい蕎麦との相性も良く、体にも嬉しい逸品となっております。

岩中豚の竜田揚げとふのりの涼風蕎麦

ごはん・薬味 食事付プラス 330円

麺2倍
プラス 330円

麺1.5倍
プラス 220円



厳選目利きのまぐろ専門の仲買人が厳選しております。

まぐろづくし丼

味噌汁・季節の小鉢・香の物 食事付プラス 660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。

本格冷やし中華

シュウマイ・6点盛り具材 食事付プラス 330円

麺2倍
プラス 330円

麺1.5倍
プラス 220円



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

麺の大盛り
プラス 250円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 330円



カツカレー

サラダ・福神漬け 食事付プラス 460円

温泉玉子
プラス 150円

カツダブル
プラス 440円



きのこ入りポークカレー

サラダ・福神漬け 食事付プラス 0円

温泉玉子
プラス 150円



町中華チャーハン

本日のスープ 食事付プラス 0円

チャーハン大盛り
プラス 330円



醤油ラーメン

食事付プラス 0円

麺の大盛り
プラス 250円

小チャーハン
プラス 110円

ごはんの大盛り プラス 150円

ごはんのお代わり プラス 300円

ミニサラダ 250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