

料理長
おすすめ



料理長特製のスープに合わせる為に韓国式冷麺をセレクト致しました。韓国式冷麺はそば粉を使うことで一般的な冷麺とは違いそばの風味を感じ、細くのど越しの良い麺となっております。焼肉丼は厳選された和牛を使用しております。料理長が暑さを乗り越えて頂きたいとの思いで原価を考えず作ったメニューです。

韓国式冷麺と 黒毛和牛の焼き肉丼

キムチ・デザート

食事付プラス 980円

麺1.5倍
プラス 330円

肉増し
プラス 550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・カリウム・マグネシウムを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

ご飯・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



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。具材も一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



※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



新鮮な生の鱈を使い、一枚一枚丁寧に揚げております。
ふっくらとした鱈フライを是非ご賞味下さい。

大鱈フライ御膳

ご飯・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

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、
希少な三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

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



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 460円



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

数量
限定



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



醤油
ラーメン

麺の大盛り
プラス 250円

小チャーハン
プラス 110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

ミニサラダ プラス 250円