



海老やほたての海鮮と自家製焼豚や
野菜の山の旨味が凝縮されたあんを
厳選した特製麺にたっぷりとかけました。

山海 あんかけ焼そば

かに焼売・スープ・青ザーサイ

食事付プラス 440円



黒毛和牛をふんだんに使った食べ応えのある一品です。
板長自慢の昆布だしで和のテイストに仕上がりました。

黒毛和牛の和風牛丼

味噌汁・香の物・小鉢

食事付プラス 440円

生玉子(寿宝卵)
プラス 150円

肉増量1.5倍
プラス 440円



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

味噌汁・香の物・小鉢・デザート

食事付プラス 330円

広島県産の大粒の牡蠣を使用し、牡蠣本来の味を
お楽しみ頂くために対馬の藻塩を添えました。
牡蠣本来の味をお楽しみ頂いた後は板長特製の
タルタルソースをご堪能下さい。
海鮮の旨味に負けない板長の鰹だしが
茶碗蒸しの決め手です。

広島県産カキフライ御膳と 海鮮茶碗蒸し

ご飯・味噌汁・藻塩・タルタルソース・サラダ

食事付プラス 660円

カキフライ1個
プラス 290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

Lunch Menu

SANO GC RESTAURANT
RECOMMENDED DISH



コームヤーンはイーサーン地方(タイ東北地方)の料理です。
豚とろを特製だれに漬け込み焼き上げました。
つけだれも日本人好みに改良いたしました。
香り高い高級米ジャスミンライスとともにお楽しみください。

コームヤーンとカオスウェイ (タイ風豚とろ焼きとジャスミンライス) スープ・ソムタム(青パパイヤサラダ)・パクチー

目玉焼き
プラス 330円

食事付プラス 330円



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 110円

食事付プラス 220円



※チャーハンをミニチャーシュー丼に変更出来ます。

ラーメンセット ミニ炒飯・ザーサイ

味付玉子
プラス 110円

ミニチャーシュー丼
プラス 330円

食事付プラス 0円



もつ煮込み蕎麦

ご飯・香の物・黒七味・小鉢・あげ玉

生玉子(寿宝卵)
プラス 150円

食事付プラス 220円

板長特製の醤油だれで煮込んだ
4種類部位のもつを温かい蕎麦とともに。
心も体も温まる一品です。



厳選した鮪を
特製醤油漬けにしました。

鮪づくし丼

味噌汁・玉子豆腐・香の物・デザート

食事付プラス 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



カツカレー サラダ・福神漬け

カツダブル
プラス 440円

食事付プラス 440円



ナスと豚肉のピリ辛炒め丼 スープ・ザーサイ・小鉢

漬物変更
プラス 100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

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