



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。

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

食事付プラス 550円

おかわりキャベツ
プラス 110円

温泉玉子
プラス 150円



柔らかい若どりの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

温泉玉子
プラス 150円

鶏ダブル
プラス 440円

中華出身の料理長の特製ひき肉より旨味を引き出す
干しえび・香ばしさや食感を加えてくれるカシューナッツを
太めのこしのある麺をよく混ぜてお召し上がり下さい。
最後に残ったひき肉と卵黄をご飯にかけますと
中華風の卵かけご飯をお楽しみいただけます。

辛香まぜ麺

中華スープ・パクチー
青ザーサイ・赤焼豚・杏仁豆腐
特製玉子かけご飯

食事付プラス 220円

麺の大盛り
プラス 250円

パクチー増し
プラス 330円





長野名物のくるみ蕎麦を関東風に仕上げました。
あした葉は栄養価が高く抗酸化・抗菌作用もあります。
ちなみにあした葉の花言葉は「未来への希望」です。

くるみ蕎麦御膳 ～あした葉天ぷらとあさり飯～ 黒七味・桜塩

食事付プラス 330円

あさり飯大盛り
プラス 250円

蕎麦大盛り
プラス 330円

佐野
名物

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、さらには選び抜いた
幻の銘柄豚「岩中豚」を使った自家製チャーシューは
総料理長がフランス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

チャーシューダブル
プラス 220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

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



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

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



魯肉飯(ルーローハン) 高菜・スープ

パクチー増し
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