

RECOMMENDED

Lunch Menu

SANO GC RESTAURANT
GRAND MENU



板長特製の漬けだれに
脂ののった秋鮭を漬け込みました。
南京うどんも板長の和の技術を
盛り込んだ新たな味わいです。

秋鮭といくらの 親子丼と南京うどん

香の物・季節煮物・デザート

食事付プラス 660円



「タレー」はタイ語で「シーフード」です。タイではポピュラーな料理ですが日本で
食べられるお店は少ないです。この期会に珍しいタイフードをご賞味下さい。

ガパオタレー ～タイ風シーフード炒め御飯～
ソムタム(青パパイヤサラダ)・スープ・デザート

食事付プラス 440円



栃木産の「那須三元豚」を使用。
旨味に秀でた豚肉を、熟成させた美味しさは格別です。

郡司豚のベーコンステーキ

ご飯・味噌汁・サラダ・香の物

食事付プラス 440円



厳選した鮭を特製醤油漬けにしました。

鮭づくし丼

味噌汁・卵豆腐・香の物・デザート

食事付プラス 440円



フレンチ出身の料理長特製のきのこをふんだんに使った
風味豊かなソースは食欲を掻き立てます。

秋のハンバーグ ～シャンピニオンソース～

スープ・ライスorパン・サラダ・デザート

食事付プラス 440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



佐野ラーメン 肉増し 食事付プラス 330円
ミニ炒飯・ザーサイ

チャーシュー 200g 肉増しダブル
食事付プラス 660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

煮玉
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



山賊焼き炒飯
スープ・ザーサイ
サラダ・デザート

肉増しダブル
プラス 330円

チャーハン大盛
プラス 330円

食事付プラス 220円

山賊焼きは長野名物の鶏の唐揚げの事です。
大ぶりな山賊焼きと炒飯は
食べ応えのある一品です。



カレー
和牛咖喱つけそば
ライス・小鉢・カエンペッパー

肉増し
プラス 330円

食事付プラス 220円

和のテイストも入れた特製カレー付け汁に
和牛の旨味が加わり
コク深い味わいに仕上がりました。



※チャーハンをミニチャーシュー丼に変更出来ます。

牛すじ塩ラーメン
チャーハン・ザーサイ・柚子玉

煮玉
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



秋ナスと豚肉のピリ辛炒め丼
スープ・ザーサイ・冷奴

漬物変更
プラス 100円

食事付プラス 0円



きのこ入りポークカレー
サラダ・香の物

食事付プラス 0円



カツカレー
サラダ・香の物

食事付プラス 440円

DESSERT



アマレーナ ファブリ
(チェリー) 280円



シシリアリモーレ
(レモン) 280円



フラーゴラ
(いちご) 280円



ヘーゼルナッツ 280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 230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