

季節の  
おすすめ

言わずと知れた幻のブランド豚「岩中豚」の旨味を逃さない独自の低温調理で仕上げております。秋の味覚きのこのソテーと総料理長自慢のソースは「岩中豚」の潜在力を極限まで引き出しておりこの秋一押しの逸品です。

## 岩中豚のグリエ

～ version autumn ～

ライスorパン  
サラダ・本日のスープ

食事付プラス 660円

鶏飯は鹿児島県奄美群島のソウルフードで鶏肉、錦糸卵、椎茸、沢庵漬けなどの具材に薬味をのせ、スープをかけて食べる料理です。京都の黒七味をかけるのが当クラブ流の鶏飯の食べ方です。

## けいはん 鶏飯

季節の小鉢・薬味

食事付プラス 280円



厳しい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



※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





全国的に有名になった宮崎名物の「チキン南蛮」。  
試行錯誤して開発した自家製の甘酢ダレとタルタルソースは本場宮崎にも  
負けません。料理長が食欲の秋にお腹いっぱい食べて頂きたいとの  
思いから予定よりチキンの量を増量しております。

## 自家製タルタルソースの チキン南蛮定食

香の物・みそ汁

食事付プラス 480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。  
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

食事付プラス 240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

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

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

ミニチャーハン  
プラス 110円

食事付プラス 0円

ご飯の大盛り プラス 160円

ご飯のお代わり プラス 330円

ミニサラダ プラス 280円