

数量
限定

板長がお客様に旬のより美味しいものを
食して頂きたいとの思いから、
その日その日の仕入れで
よりよい厳選した魚介を使用しております。
ネタは当日スタッフにお尋ね下さい。

旬の厳選 海鮮丼

本日のみそ汁
季節の小鉢・香の物

食事付プラス 1,100円

選び抜いた和牛の部位と特別に調合した
スパイスのスペシャルなカレーうどんです。
味変の為のチーズソースは
うどんに入れても美味ですが
カレースープをご飯にかけて
チーズソースをのせると至福の時間が訪れます。

和牛の咖喱うどん

ご飯・チーズソース

食事付プラス 440円



当クラブの冬の名物です。
柔らかく煮込まれたたっぷりの牛すじ、
そして旨味の強い塩味ベースのスープが
細目のストレート麺によく絡みます。
ゆず玉葱と黒七味を加えると
最後まで飽きることがない渾身の一杯です。

牛すじ塩ラーメン

ご飯・ゆず玉・黒七味

食事付プラス 330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



阿波尾鶏は徳島県の『阿波おどり』に因んで名付けられたブランド鶏です。
自然の中でゆったりと育てられた阿波尾鶏は低脂肪で
旨味が多く適度な菌ごたえが特徴です。
試行錯誤された自家製のたれは
阿波尾鶏の旨味を存分に引き出しております。

阿波尾鶏の照り焼き重

本日のお吸い物・季節の小鉢・香の物

食事付プラス 440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・福神漬け

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

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

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