

料理長
おすすめ



長らくご好評を頂いております
カルビ温麺をつけ麺にリニューアル。
選び抜いた全粒粉の麺は香ばしい風味と
心地よい食感があり
料理長自慢のスープによく絡みます。

和牛カルビ辛つけ麺と 和牛カルビ丼

サラダ・杏仁豆腐

食事付プラス 1,320円 麺の大盛り
プラス 280円

※加熱調理してご提供しております。

A4以上の選び抜いた黒毛和牛を使用しております。
牡丹餅(ぼたもち)は春に咲く『牡丹』の花が
小豆に似ている事が由来です。
小豆の赤色は邪気を祓うと言われております。
お客様のご多幸を願ったメニューです。

黒毛和牛の つけ蕎麦と牡丹餅

黒七味

食事付プラス 660円 麺の大盛り
プラス 280円

※加熱調理してご提供しております。



新

新



春はポーク・チキン・トリッパと肉料理を
主軸にラインナップ。赤ワインと一緒に
お楽しみ頂くのがおすすめです。
デザートはストロベリー・ティラミスは
苺の名産地栃木ならではの逸品です。

季節の御膳

～ SPRING VERSION ～

豚のポツタルカ・トリッパの白ワイン煮
鶏肉のファルス・ピラフ・ピクルス
エビフライ・クラムチャウダー・デザート

食事付プラス 770円 赤白グラスワイン
プラス 440円

ご飯の大盛り プラス 220円

ご飯のお代わり プラス 380円

ミニサラダ プラス 280円

食品ロス削減に努めているため、ご飯のサイズなどはスタッフにお申し付けください。

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