



新

黄と緑のニラレバ炒め

ご飯・ザーサイ・中華スープ・デザート

食事付プラス 550円

高級食材の『黄韭』も使用しております。黄韭は太陽光を特殊なシート遮断しなければならぬため栽培に手間がかかります。上品な香りと甘みの黄韭と歯ごたえと香りの強い緑の韭の両方をお楽しみ頂ける他では出会えないニラレバです。



新

特製麺の本格冷やし中華

ミニ炒飯

食事付プラス 660円

麺の大盛り
プラス 280円

チャーハン大盛り
プラス 220円

数多くの麺の中から妥協なく納得のいく麺を選び抜きました。具材も厳選し丁寧に下味を付けております。

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 770円



希少なブランド豚『岩中豚』を Grill する前に
独自の調理法で旨味を凝縮しました。
特製ソースもブランド豚に
負けない自信作です。

岩中豚の鉄板焼き

～スタミナソース～

ご飯・みそ汁・香の物

食事付プラス 880円

※加熱調理してご提供しております。

※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。



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



柔らかなヒレかつに厳選した
ソースとの抜群の相性に食が進み虜になります。また添えられた
キャベツのアクセントも魅力の一翼を担っております。

特製ソースのヒレかつ丼

みそ汁・香の物・からしまヨネーズ

食事付プラス 550円

ヒレカツ1枚
プラス 220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 440円

麺の大盛り
プラス 280円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 220円



佐野
名物



ヒレカツカレー

サラダ・福神漬け

食事付プラス 550円

温泉玉子
プラス 150円

ヒレカツ1枚プラス
プラス 220円



きのこ入りポークカレー

サラダ・福神漬け

食事付プラス 0円

温泉玉子
プラス 150円



町中華チャーハン

本日のスープ

食事付プラス 0円

チャーハン大盛り
プラス 220円



醤油 ラーメン

食事付プラス 0円

麺の大盛り
プラス 280円

ミニチャーハン
プラス 220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