

下記9種類のメニューよりお選びください。

**新**



カッスー・ミラネーゼ  
ポークとキャベツのミラノ風煮込み  
ライスorパン・本日のスープ・サラダ・本日のデザート 食事付プラス 770円

パン追加(2カット)  
プラス 330円

ミラノをはじめとするイタリア北部の冬の風物詩として愛されている煮込み料理です。主にスペアリブにソーセージ、そして目替わりで他の部位も入る事もございます。

**新**



広島産 牡蠣フライ御膳  
ご飯・みそ汁・香の物・ソース・タルタル  
牡蠣フライ1個  
プラス 220円

食事付プラス 660円

広島県産の大ぶりな牡蠣のみを厳選しました。総料理長が牡蠣フライの為だけに作り上げた特製ソース&タルタルソースで季節の味覚をお楽しみ下さい。

**新**



せり 鴨と芹の京風蕎麦  
(またはうどん)  
ご飯・ゆずおろし・黒七味・小鉢  
麺の大盛り  
プラス 280円 肉ダブル  
プラス 550円

食事付プラス 550円

鴨の風味を活かすよう京風の出汁とともに致しました。付け合わせの芹にはビタミンA・C・Eが多く含まれており、特に根には免疫力向上、血流の改善など様々な効能が期待されています。

**新**



つくば鶏の  
チキン南蛮チャーハン  
本日のスープ  
チャーハンメガ盛り(2.5倍)  
プラス 550円 チャーハン大盛り  
プラス 220円 肉ダブル  
プラス 550円

食事付プラス 660円

大ぶりなチキン南蛮には自家製のタルタルソースたっぷりとかけてあります。あつさり目のチャーハンがチキン南蛮とよく合います。

**佐野名物**

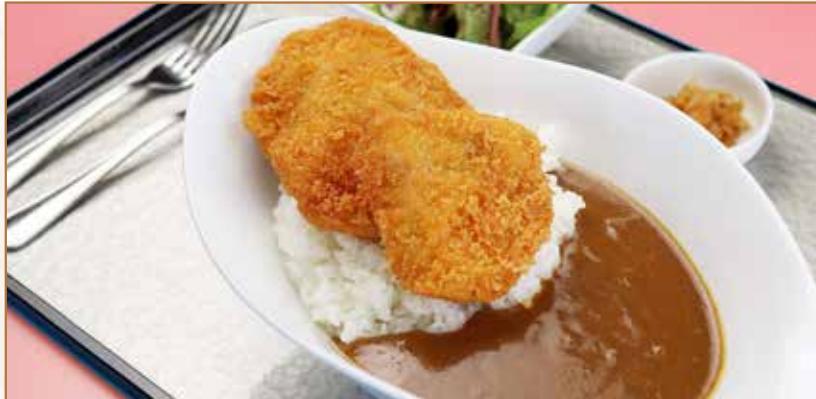


佐野チャーシューメン  
ミニ炒飯  
麺の大盛り  
プラス 280円 味付玉子  
プラス 150円 チャーハン大盛り  
プラス 220円

食事付プラス 440円

佐野チャーシューメンには、佐野市で作られる「佐野名物」として人気のある「佐野チャーシューメン」が登場。ミニ炒飯と一緒に楽しめます。

**ヒレカツカレー**



温泉玉子  
プラス 150円 ヒレカツ1枚  
プラス 220円

食事付プラス 550円

ヒレカツカレー サラダ・福神漬け

温厚なヒレカツが、濃厚なカレースープと一緒に楽しめる逸品。

**きのこ入りポークカレー**



メガ盛り  
プラス 1,100円 温泉玉子  
プラス 150円

食事付プラス 0円

きのこ入りポークカレー サラダ・福神漬け

温厚なカレーと、豊かな野菜の旨味が絶妙に調和する逸品。

**町中華チャーハン**



メガ盛り(2.5倍)  
プラス 550円 チャーハン大盛り  
プラス 220円

食事付プラス 0円

町中華チャーハン 本日のスープ

温厚なチャーハンと、香辛料の効いた中華風の具材が絶妙に調和する逸品。

**醤油ラーメン**



麺の大盛り  
プラス 280円 ミニチャーハン  
プラス 220円

食事付プラス 0円

醤油ラーメン

温厚な醤油ラーメンと、香辛料の効いたチャーハンが絶妙に調和する逸品。

ご飯の大盛り プラス 220円

ご飯のお代わり プラス 480円

ミニサラダ 280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。



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

BEER ビール

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 生ビール 大ジョッキ(700ml)             | 1,180円 |
| 生ビール 中ジョッキ(400ml)             | 880円   |
| 生ビール グラス                      | 750円   |
| 瓶ビール(中瓶)<br>(アサヒ・キリン・サッポロ★赤星) | 880円   |

HIGHBALL ハイボール

|         |          |
|---------|----------|
| メガハイボール | 980円     |
| ハイボール   | 780円     |
| 濃いめ     | プラス 340円 |

SHOCHU 焼酎割り

|        |      |
|--------|------|
| レモンサワー | 750円 |
| ウーロンハイ | 750円 |

SHOCHU 焼酎

|                  |         |
|------------------|---------|
| 麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ) | 750円    |
| 芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ) | 750円    |
| 焼酎ボトル            | 3,000円~ |

WINE ワイン

|                |         |
|----------------|---------|
| グラスワイン(自然派ワイン) | 800円    |
| ワインボトル(自然派ワイン) | 5,000円~ |

WHISKY ウイスキー

|                     |        |
|---------------------|--------|
| ウイスキー シングル(ロック・水割り) | 780円   |
| ウイスキー ダブル (ロック・水割り) | 1,100円 |



二十歳未満の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

ガツのトムヤム風  
(タイ風ホルモン和え)

770円

ソムタム  
(タイ風青パパイヤのサラダ)

770円



4種の混ぜナムル

580円



ピリ辛チャーシュー

990円



アンソニビキャベツ

680円



青ザーサイ

440円



枝豆(茶豆)

380円

JAPANESE SAKE 日本酒

|            |      |
|------------|------|
| 日本酒(冷酒・熱燗) | 880円 |
| 酒ハイボール     | 770円 |

NON ALCOHOLIC DRINK  
ノンアルコールドリンク

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| オールフリー生樽詰                             | 680円 |
| ノンアルコールビール(ビン)<br>(キリングリーンズフリー・アサヒゼロ) | 660円 |
| ノンアルコールチューハイ各種                        | 660円 |
| ノンアルコールハイボール                          | 660円 |

SOFT DRINK ソフトドリンク

## ソフトドリンクバー 550円

## ドリンクバーとなります

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- コカコーラ
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- リアルゴールド
- ウーロン茶
- アイスティー
- レモンスカッシュ
- アクエリアス
- 野菜と果実の健康レシピ

ご注意  
※おひとり様につき指定の専用グラス又はカップのどちらかのみの使用となります。HOT・ICEの変更の場合はグラス又はカップをお取替えいたします。  
※スタート前のドリンクバーをご利用された方は、ランチタイムは別途料金を頂戴いたします。

BREAKFAST MENU 朝食

## トースト 380円