

LUNCH MENU

Lunch Time (~14:00)



«国産牛ステーキ添え 鉄板ガーリックライス»

選び抜いた国産牛のランプ肉。調理長自ら余分な脂身をそぎ落としました。ヘルシーなステーキと人気メニューのガーリックライスで召し上がり。

¥2,640-(税込) 食事補助券 差額+1,640円

«鉄板ガーリックライス(スープ付)»

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0円



«蟹のトマトクリームパスタ»

蟹トマトクリームパスタは、カニの旨味とトマトソースの酸味、そしてクリームのコクが合わさった人気のパスタ料理。ちょっと贅沢な一品！

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760円

数量限定

«国産牛100% 手ごねメンチカツ»

当店で手ごねし仕込んだ料理長お勧めの逸品です。さっぱりとしたデミグラスソースがメンチカツとの相性は抜群。

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額+980円



«海老天婦羅の鍋焼きうどん»

冬の定番メニューと言えばこれ！体の芯から温まる逸品。揚げたての海老天婦羅は別添えで、鍋の中に入れるも良し、サクッと行くのも良し。。

¥1,870-(税込) 食事補助券 差額 +870円

LUNCH MENU

Lunch Time (~14:00)



自慢
の味



«自家製ラー油使用 担々麺»

料理長が丹念に作った自家製のラー油を使用。濃厚な練り胡麻のクリーミーなコクと豊かな香りが食欲をそそります、程良い辛さが癖になる一品。

¥1,650-(税込) 食事補助券 差額 +650 円



«鶏ガラスープの醤油ラーメン»

鶏ガラをベースにしたあっさり醤油スープが格別。自家製チャーシューが嬉しいラーメンです。

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円



«海老と野菜の天婦羅そば（温）»

【そば・うどん・きしめんをお選びください】

江戸時代から親しまれている天ぷらそば。サクサクの天婦羅と温かいそばつゆの組み合わせは外れなし！

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円



«かけそば 惣菜1品付き（温・冷）»

【そば・うどん・きしめんをお選びください】

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円

単品：ご飯 ¥220-(税込) 麵大盛 ¥350-(税込)

地産地消

LUNCH MENU

Lunch Time (~14:00)



=レストランでは地産地消にこだわっています=

恵那山麓寒天そだち三浦豚

恵那山と中央アルプスの山中で育った三浦豚。海藻天草などを加えた自家生産のエサがポイント。特徴は、とろけるような脂身の旨味で、脂の質が違います。脂肪の融点は低いけれど、肉が締まっている「一度食べたら忘れられない美味しい豚肉」です！

新登場！



«「恵那寒天そだち三浦豚」天津かつ丼»

まさに夢のコラボレーション。ふわふわ卵と、サクサクの豚カツ、とろーり餡のハーモニーが絶妙。甘辛い餡が食欲をそそり、ご飯とカツ、卵を一体化させます。新登場の一品を是非ご賞味ください。

¥2,090-(税込) 食事補助券 差額 +1,090 円



«「恵那寒天そだち三浦豚」ロースカツカレー»

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額 +980 円

«国産牛 ビーフカレー»

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

«プレーンカレーライス»

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円

単品：ご飯&ルーチン ¥220-(税込)



«海老天婦羅カレーうどん»

天ぷらカレーうどんは、カレー味のつゆにうどんを入れ、天ぷらをトッピングした料理です。食べ応えがあり、これからの中には体が温まる一品。

¥1,870-(税込) 食事補助券 差額 +870 円

«カレーうどん»

¥1,540-(税込) 食事補助券 差額 +540 円

単品：ご飯 ¥220-(税込) 麺大盛 ¥350-(税込)