

LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)



《国産牛ステーキ&鉄板ガーリックライス》

スタミナをつけたいならこれ一択！国産牛を使用したジュージューステーキは絶品！生ビールが進む一品！〔味噌汁付〕

¥2,640-(税込) 食事補助券 差額+1,640 円

《鉄板ガーリックライス〔味噌汁付〕》

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円



《国産牛100% 自家製メンチカツ》

当店で手ごねし仕込んだ料理長お勧めの逸品です。デミグラスソースとの相性は抜群。出来たてを召し上がれ。

〔ライス・味噌汁付〕

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額+980 円

《海老天丼》

揚げたての海老天婦羅をご飯の上に盛り付けた人気の丼ぶりです。サクサクとした衣とプリプリのエビ、ご飯の組み合わせが絶妙！

〔味噌汁・香物付〕

¥2,090-(税込) 食事補助券 差額 +1,090 円

《海老天婦羅 そば・うどん・きしめん》

江戸時代から親しまれている天ぷらそば。サクサクの天ぷらとそばつゆの組み合わせが食欲をそそります

〔惣菜1品付〕

¥1,870-(税込) 食事補助券 差額 +870 円

《そば・うどん・きしめん〔惣菜1品付〕》

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円



LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)

《中華風 鶏のから揚げご膳》

特製香味ダレはコクがあり、から揚げのジューシーな旨みを一層引き立て、白いご飯によく合い、箸が止まらなくなる美味しさです。

〔ご飯・味噌汁・香物付〕

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

《具沢山 チャンポン》

野菜の甘みと旨みが溶け込んだスープに、もちっとしたチャンポン麺がよく絡む満足感たっぷりの一杯です。

〔ミニ揚げ餃子付〕

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

《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使用。練り胡麻のクリーミーなコクと香り、程良い辛さが癖になる一品。

〔ミニ揚げ餃子付〕

¥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》

当店料理長が作った自家製チャーシューが嬉しい、昔懐かしい醤油ラーメンをご賞味ください。

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円

《秋の茸とベーコンの和風パスタ》

きのこを使用した季節を感じる一品です。この秋は「和風仕立て」でご用意いたしました。新作パスタを是非・・・。

〔パン・サラダ付〕

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

単品：ご飯 ¥220-(税込) 麺大盛 ¥350-(税込)

LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)

地産地消

恵那山麓
寒天そだち
三浦豚

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。海藻寒天などを加えた自家生産のエサがポイント。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！



《恵那寒天そだち三浦豚 天津カツ丼》

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。
〔味噌汁・香物付〕

¥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》

トッピングの定番「豚カツ」。ボリューム満点でパワーUP
〔サラダ付〕

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額 +980 円



《プレーンカレーライス》

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円

《上石津さくら卵 オムハヤシライス》

ふわふわ・とろとろの卵と、デミグラスのハーモニーが絶妙。人気の一品。
〔サラダ付〕

¥1,870-(税込) 食事補助券 差額 +870 円

単品：ご飯&ルー大盛 ¥220-(税込)



《海老天婦羅 カレーうどん》

天ぷらをトッピングした料理です。食べ応えがあり、これからの時期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》

¥1,650-(税込) 食事補助券 差額 +650 円

単品：麺大盛 ¥350-(税込)