

## ランチメニュー <全て税込価格>

新たに『職人の手作り』というテーマにこだわり、  
本当に美味しいランチをお客様に食べていただきたいの思いから、  
リニューアルを致しました。全品に長野県安曇産コシヒカリを使用しています。

- ・甘エビと野菜をコトコト煮込んだ和出汁のスパイスカレー 1,100円  
大海老入り 1,500円  
サラダ・赤出汁付きです。白御飯or雑穀御飯orパン(ライスファイン)をお選びいただけます。
- ・本日のお昼ごはん(内容はスタッフまでお問い合わせください) 1,500円  
サラダ・赤出汁・お漬物付きです。白御飯or雑穀御飯からお選びいただけます。
- ・本日の焼き魚と新鮮刺身御膳 ～旬のお魚をお楽しみいただけます～オススメ 1,800円  
サラダ・赤出汁・お漬物付きです。白御飯or雑穀御飯をお選びいただけます。
- ・国産若鶏もも塩焼き御膳 ～200gの新鮮モモ肉をシンプルな塩焼きに柚子胡椒を添えて～ 1,800円  
サラダ・赤出汁・お漬物付きです。白御飯or雑穀御飯をお選びいただけます。
- ・免疫力向上プレート ～コロナに負けるな・身体の内側から健康に～ 1,800円  
サラダ付き。10品目の免疫アップに良いとされるムネ肉や野菜、発酵食品を使用しました。
- ・厚切り豚と濃厚卵のかつ重 ～紅花玉子と厚切りカツを合わせて～ 1,800円  
サラダ・赤出汁・お漬物付きです。
- ・ステーキ重 ～メキシコ産の柔らかい牛肉を贅沢に使用～ 2,000円  
サラダ・赤出汁・お漬物付きです。
- ・唐揚げ定食 ～唐揚げ専門店の味・ヘルシー嗜好の唐揚げ～ 1,000円  
ポテサラ・小鉢・赤出汁付きです。(唐揚げをヤンニョム、唐揚げ南蛮に変更+100円)

上記メニューはお持ち帰り可能なドリンクバー付きです

### サイドメニュー ～ランチタイムだけのお手頃価格～

- ・おかわりサラダ(上記ランチメニューご注文のお客様のみ) 200円
- ・抹茶のガトーショコラ 300円
- ・自家製コーヒー羊羹 300円
- ・シャーベット(柚子、瀬戸内レモン) 300円
- ・アイス(バニラ、抹茶、黒胡麻) 300円