

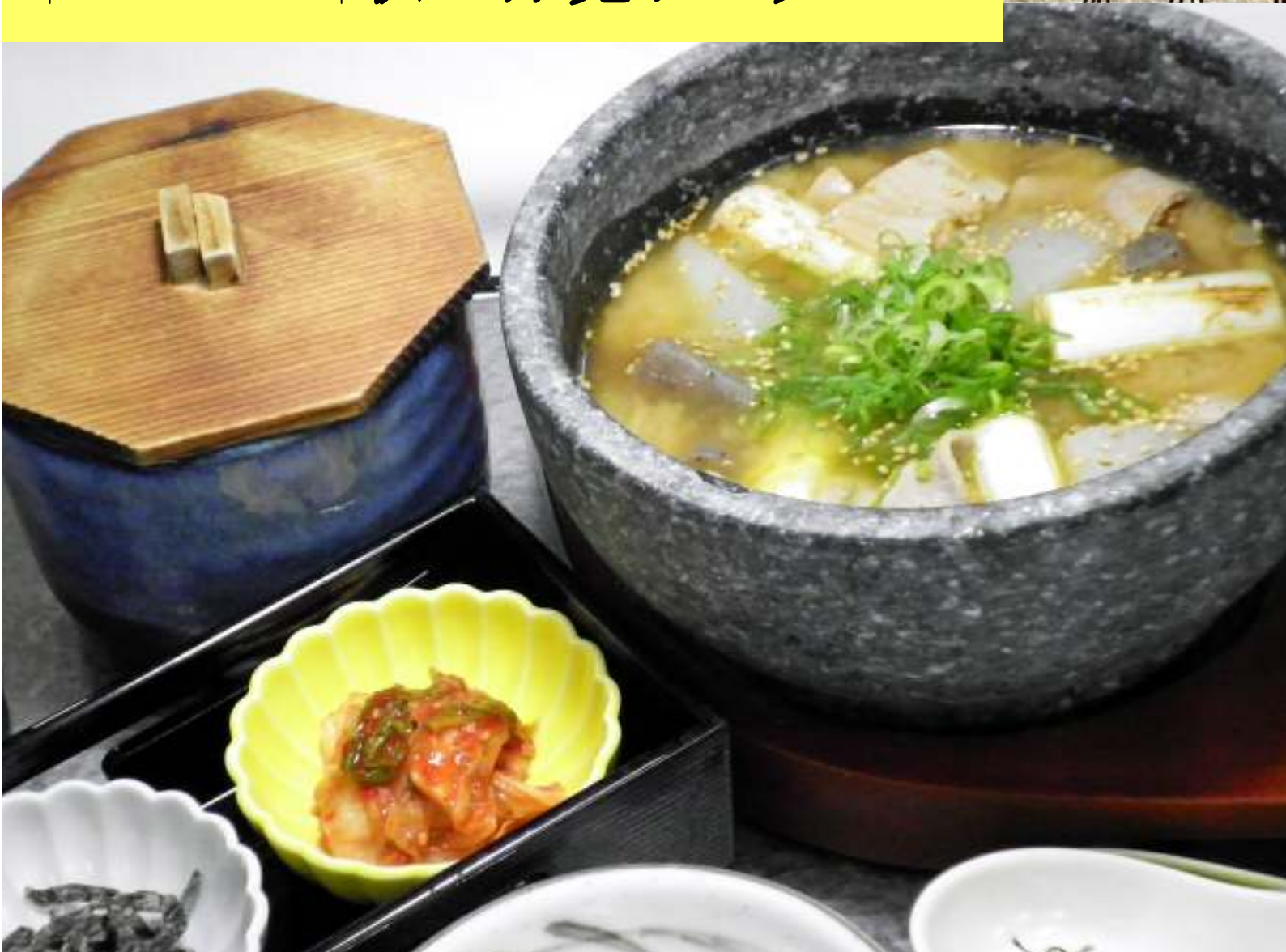
“美味しい”にこだわった調理長おすすめの一品をお届けします。

# PREMIUM SERIES

—プレミアムシリーズ—

Premium Select

秋の味覚サゼッション



## 【石焼】牛ホルモン鍋

選び抜かれた牛ホルモンの味噌鍋仕立です。

石焼鍋でアツアツをお召し上がり下さい。

+210円でおうどんをプラスできます。

¥1,470

“美味しい”にこだわった調理長おすすめの一品をお届けします。

# PREMIUM SERIES

—プレミアムシリーズ—

Premium Select

## 秋の味覚サゼッション



## 3種のキノコの贅沢ミートスパ

シェフこだわりのミートソースに

秋の味覚・3種のキノコをプラスしました。

奥深い味わいのミートスパとなっております。

¥ 1,260

# おなじみメニュー

〃お奨め麺料理〃



**野菜たっぷり味噌らーめん(ライス付) ¥1,260**

コクがあってマイルドなスープの味噌らーめんです。  
たっぷりの野菜がうれしい、当店イチオシの逸品です。

951Kcal



**ふわふわ玉子のオムハヤシ ¥1,260**

濃厚ハヤシソースのオムライスです。  
ふわふわに仕上げた玉子とのマッチングが絶妙です！

1040Kcal



〃熱々〃 **カレーうどん(ライス付) ¥1,260**

スパイスの効いたカレーうどんです。  
当店の人気メニューでございます。

968Kcal



**天ころうどん (稲荷付) ¥1,260**

東濃地方の名物料理です。おそばでもご用意します。  
小さな稲荷寿司とともに召し上がってください。

798Kcal



**オリジナルビーフカレー ¥1,160**

少し辛めのオリジナルビーフカレーです。  
お土産もご用意しております。

924Kcal



**3種のキノコの贅沢ミートスパ ¥1,260**

料理長こだわりのミートソースに秋の味覚をプラス！  
奥深い味わいのミートスパとなっております。

635Kcal

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせ下さい。

※当レストランは国産の米を使用しております。

# 料理長のおすすめメニュー



## ”石焼” 牛ホルモン鍋～味噌仕立～

昼食付は  
+420円

¥1,470

選び抜いた牛ホルモンを味噌仕立に煮込みました。  
石焼鍋でアツアツをお召し上がり下さい。

+210円でうどんをプラスできます。

791Kcal

昼食付は  
+320円



しっとりとした揚がったチキンを特製甘酢とタルタルでどうぞ！  
ジューシー＆ボリュームな逸品となっております。

1288Kcal

昼食付は  
+530円



## ”茶美豚” ロースカツ膳 ¥1,580

鹿児島県産の健康でとても美味しい豚肉です。  
是非ご賞味下さいませ。

1497Kcal

## ● Low calorie menu collection ●

### サーモンの押寿司と

茸(きのこ)そば ¥1,470

昼食付は  
+420円

旨みの乗った旬のサーモンを押寿司に仕立てました。  
優しい味わいの茸(きのこ)そばと共に召し上がり下さい。

662Kcal



※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせ下さい。

※当レストランは国産の米を使用しております。