

地産地消スペシャルメニュー

瑞浪ポーノポーク トンカツ膳

1136kcal

税別 **1,900円**(税込2,090円)

【昼食付プランの場合】

+税別 **900円**(税込990円)

アレルギー物質についてご心配を
お持ちのお客様はスタッフにお申し出ください

TONKATSU

瑞浪ポーノポークは他の国産豚と比べ、肉の旨みと脂の甘みが強く肉そのものの味を堪能することができます。また、揚げ方にもこだわり熱が細部までいきわたるように2分の蒸らす時間をしっかりと設け、より美味しく召し上がっていただけるように調理しております。



DELUXE MENU

デラックスメニュー

アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください



ビーフシチュー 811kcal

ほろほろのお肉と深いコクのある味わいです
パン・スープ・サラダ付

税別 **1,700円** (税込1,870円)

昼食付プランの場合+700円(税込770円)



鰹たたきのでこねずし 660kcal

鰹の焼いた香ばしさと食感をお楽しみください
冷やしうどん・ホタルイカ酢味噌掛け付

税別 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)



鉄板イタリアン 834kcal

熱々の鉄板に卵を敷いて海老入りのナポリタンに仕上げました
サラダ付

税別 **1,500円** (税込1,650円)

昼食付プランの場合+500円(税込550円)



天ざるそばと穴子押し寿司 658kcal

揚げたての天婦羅とざるそばのセットです
天婦羅には抹茶塩をご用意しました

税別 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)

DELUXE MENU

デラックスメニュー

アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください



いくら丼と鮭の西京焼き膳 720kcal

出汁巻き卵・白和え・天婦羅・サーモン
味噌汁・香の物・わらびもち

税別 **2,100円** (税込2,310円)

昼食付プランの場合+1,100円(税込1,210円)



黒毛和牛のステーキ膳 溶岩プレート焼き 1099kcal

柔らかいブロースを溶岩プレートの上で熱々の状態でお召し上がりください

税別 **2,800円** (税込3,080円)

昼食付プランの場合+1,800円(税込1,980円)



海老天カレーうどん 温泉卵添え 843kcal

特製出汁にカレー粉を加えスパイシーに仕上げました
温泉卵を加えてお召し上がりください

税別 **1,400円** (税込1,540円)

昼食付プランの場合+400円(税込440円)

御飯またはおにぎりセット+200円(税込220円)



国産牛しゃぶ冷麺 732kcal

国産牛をやわらかく仕上げました
ゴマダレでお召し上がりください

税別 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)

御飯またはおにぎりセット+200円(税込220円)

STANDARD MENU

スタンダードメニュー

アレルギー物質についてご心配をお持ちのお客様はスタッフにお申し出ください



ツナポテトサンドイッチ 672kcal

ツナマヨとポテトサラダ2種類のサンドイッチです
ポテトフライ・ケチャップ・スープ・サラダ付

税別 1,200円 (税込1,320円)



親子丼 689kcal

ふんわり卵の親子丼です
味噌汁・香の物付

税別 1,200円 (税込1,320円)



ビーフカレー 798kcal

【トッピング】瑞浪ポーノポーク+1,000円(税込1,100円)
ヒレカツ+600円(税込660円)

税別 1,200円 (税込1,320円)



豚のはりはりうどん 435kcal

シャキシャキ水菜と豚バラ肉のうどんです
料理長自慢の出汁でお召し上がりください

税別 1,200円 (税込1,320円)

御飯またはおにぎりセット+200円(税込220円)