

地産地消スペシャルメニュー

ボークノポーク 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

T O N K A T S U

ボーク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



ミックスフライランチ 825kcal

海老、サーモン、ホタテ、イカ、アスパラ、オニオンのミックスフライです
自家製のタルタルソースをご用意しました。パン・スープ・サラダ付

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880円)



燻製合鴨汁のつけそばと炙り鯖寿司 667kcal

旨味と香りが広がる熱々の合鴨汁です
お好みに柚子胡椒、柚子皮、胡麻を入れお楽しみください

税別 **1,800円** (税込1,980円)

昼食付プランの場合+800円(税込880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 **1,600円** (税込1,760円)

昼食付プランの場合+600円(税込660円)



豚ヒレカツ鍋膳 667kcal

サクサクに揚げたヒレカツを甘めの出汁で煮込み卵でとじました
御飯・味噌汁・おひたし・香の物

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)

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



黒毛和牛のステーキ御膳 溶岩プレート焼き 1099kcal

柔らかいリ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)



鮭とイクラの釜飯風御膳 642kcal

鮭をほぐし、御飯と混ぜてお召し上がりください
おひたし・合鴨サラダ・天婦羅・わらび餅・味噌汁・香の物

税別 **2,000円** (税込2,200円)

昼食付プランの場合+1,000円(税込1,100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)



炙りチャーシューの醤油ラーメン 665kcal

自家製チャーシューの醤油ラーメンです
鶏の唐揚げ付

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)

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



チキンクリームホットサンドイッチ 691kcal

チキンクリームをパンで挟んでカリッと焼きました
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)



鶏のうま辛丼 570kcal

少し辛めのソースで味付けした唐揚げにマヨネーズをかけた
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】ボーンポークカツ+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)



ごぼう天肉うどん 684kcal

ごぼうの食感と牛肉の旨味をお楽しみください
うどんはそばに変更できます

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)