

秋のオススメ

飲茶ご膳

フカヒレ餃子・蟹入り小籠包・小籠包・エビ水晶餃子
もちごめ肉団子・焼売・春巻き・大根餅・中華蒸しパン
搾菜・中華スープ・ゴマ団子

1,500yen (1,620)

昼食付プランの場合 +200円



牡蠣フライ定食

[ご飯・味噌汁・お新香・小付け]

ジューシーでぷりっとした広島産牡蠣を
自家製タルタル、おろしポン酢で。

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

チキンソテー

～トマトガーリックソース～

[ライス・スープ・デザート付]

皮目をパリッと焼きあげたジューシーな
モモ肉を、ニンニクの効いたトマトソースで

1,300yen (1,404)



※ご飯大盛り プラス100円

※ご飯お替り 160円

※麺大盛り プラス150円

※()内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



チャーシューメン

～焦しニンニクソース掛け～

[ちまき付]

人気の房総ポークチャーシュー5枚と香ばしい焦がしニンニク油で

1,500yen (1,620)

昼食付プランの場合 +200円

ラーメン

[ちまき付]

豚骨と鶏ガラで出汁を取った昔ながらの中華そば！

1,000yen (1,080)



※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



肉うどん or そば

[いなり寿司付]

鯉と昆布でとった関西風出汁と柔らかく煮込んだ牛バラ肉をのせて

1,200yen (1,296)

かけそば or うどん

[いなり寿司付]

鯉と昆布でとった関西風出汁で

800yen (864)



ざるそば or うどん

[いなり寿司付]

出汁の効いたそばつゆでどうぞ

800yen (864)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



天丼

【味噌汁・お新香付】

海老2本、キス、野菜3点の天ぶらをお重に盛り込み特製タレで仕上げました

1,600yen (1,728)

墨食付プランの場合 +300円

天ざるそば or うどん

【いなり寿司付】

1,600yen (1,728)

墨食付プランの場合 +300円



北海道産蕎麦粉を石臼で引いた香り豊かな蕎麦、こしのある国産小麦を使用したうどんを、揚げたての天ぶらと共に

天ぶらそば or うどん

【いなり寿司付】

1,600yen (1,728)

墨食付プランの場合 +300円



※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※（ ）内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



ハンバーグ デミグラスソース

[ご飯・スープ・小鉢・デザート付]

じっくり煮込んだデミグラスソースと共に

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

DSサラダランチ

[パン・スープ付]

9種類の野菜と生ハム、
スモークサーモン、ツナの
ヘルシーサラダ

ドレッシングは3種類

イタリアン

シーザー

和風ノンオイル

1,400yen (1,512)

昼食付プランの場合 +100円



千葉県産 豚ばら生姜焼き

[ご飯・味噌汁・お新香付]

定番の生姜焼き！
ご飯が進む一品です。

1,300yen (1,404)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



カツカレー

[サラダ・スープ付・薬味付]

熟成三元豚ロースカツをのせた
特製カレー

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

オムハヤシ

[サラダ・スープ付]

ふわトロのオムレツに
デミグラスソースを添えて

1,400yen (1,512)

昼食付プランの場合 +100円



ビーフカレー

[サラダ・スープ付・薬味付]

柔らかく煮込んだ牛肉は絶品です

1,300yen (1,404)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。