

メガ盛り



直径
33cm

スーラー湯麺	並盛	1,300円
	大盛り1.5玉	+150円
	メガ盛り2玉	+300円
	ギガ盛り3玉	+600円

シェフのおすすめ

スーラー湯麺

[デザート付]

辛い！酸っぱい！熱い！そしてコクのあるスープにぐいぐい引き込まれていく冬の人気メニューです。

1,300yen (1,404)



牡蠣フライ定食

[ご飯・お新香・お味噌汁・デザート付]

旬を迎えた冬の定番！
広島県産の大粒の牡蠣を5個使用しています。

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +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。



チーズハンバーグ デミグラスソース

[ライス又はパン・スープ・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

チキンソテー マスタードクリームソース

[ライス又はパン・スープ・デザート付]

皮目をパリッと焼き上げたジューシーなもも肉を
マスタードの効いたクリームソースで

1,300yen (1,404)



国産豚ロースの 生姜焼き

[ご飯・味噌汁・お新香付]

厚切りロースの生姜焼き！
ご飯が進む逸品です。

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。



味噌チャーシューメン

[ちまき付]

人気の房総ポークチャーシュー5枚と
ピリ辛白髪ネギを乗せて

1,500yen (1,620)

昼食付プランの場合 +200円

醤油ラーメン

[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。



天重

[お新香・お味噌汁付]

海老2本、キス、野菜3点の天ぷらをお重に盛り込み特製ダレで仕上げました。

1,700yen (1,836)

昼食付プランの場合 +400円

天ざるそば or うどん

※温かいそば、うどんに変更可能です

[いなり寿司付]

出汁の効いたそばつゆでどうぞ

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円



かけそば or うどん

※ざるそば、ざるうどんに変更可能です

[いなり寿司付]

トッピング

生卵 100円 油揚げ 100円

鰹と昆布でとった関西風出汁で

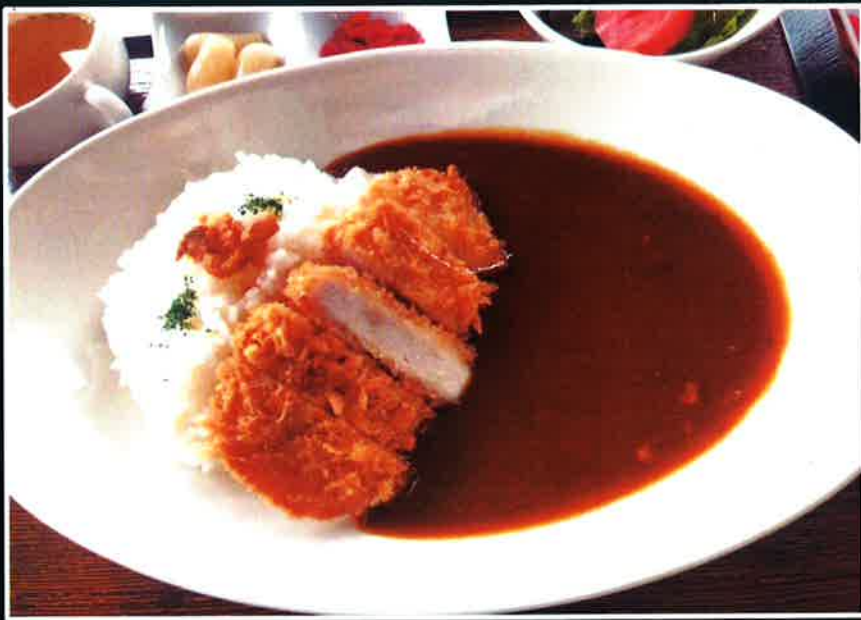
800yen (864)

※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。



カツカレー

[サラダ・スープ・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・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。