



豪華二刀流 武蔵御膳

牛ロース陶板焼き／刺身盛り合わせ4種(本鮪・鯛・赤海老・烏賊)／
口取り(鱈の磯辺味噌焼き他)／
冷やし茶碗蒸し／ご飯／味噌汁 付

アレルギー 小麦・卵・海老

15食限定

昼食付プラン 追加料金 **880円** (税込)

※昼食付プラン以外別途2,450円(税込)



お通^{つう}御膳 可愛い手毬寿司

手毬寿司6種盛り(本まぐろ・いか・海老・サーモン・漬物2種)／
小鉢／焼き物／天婦羅／冷やし茶碗蒸し／
味噌汁／水物 付

アレルギー 小麦・卵・海老

15食限定

昼食付プラン 追加料金 **660円** (税込)

※昼食付プラン以外別途2,230円(税込)

新メニュー



冷やし中華

鶏の唐揚げ／特製胡麻醤油ダレ／杏仁豆腐 付
夏到来! さっぱり「冷やし中華」。

アレルギー 小麦・卵・海老

昼食付プラン 追加料金 **330円** (税込)
※昼食付プラン以外別途1,900円 (税込)

新メニュー



ミックスフライ定食 (天使の海老・鰯・アスパラ豚肉巻)

ご飯／味噌汁 付

天使の海老は南太平洋ニューカレドニアのきれいな海で
自然食のみで育てられています。鮮度が良いため刺身でも食せます。
ぷりっとした食感とほのかな甘みが特徴です。

アレルギー 小麦・卵・海老

昼食付プラン 追加料金 **440円** (税込)
※昼食付プラン以外別途2,010円 (税込)

新メニュー



焼肉丼ともち麦冷麺

スープ 付

夏の人気メニューの競演!

スタミナ抜群の「焼肉丼」とさっぱり「冷麺」のベストマッチメニュー。

アレルギー 小麦・卵

昼食付プラン
追加料金 **330円** (税込)
※昼食付プラン以外別途1,900円 (税込)

新メニュー



活けメ穴子・海老天丼

あら汁 付

ふっくらとした身で上品な味わいの「活けメ穴子」と

ぶりっとした食感で食べ応え抜群の「海老」を組み合わせた贅沢な天丼。

アレルギー 小麦・卵・海老

昼食付プラン
追加料金 **440円** (税込)
※昼食付プラン以外別途2,010円 (税込)

人気メニュー



本まぐろ海鮮丼

あら汁 付

アレルギー 小麦・海老

昼食付プラン
追加料金 **440円** (税込)
※昼食付プラン以外別途2,010円 (税込)



鹿児島県産黒豚の 特上ロースかつ膳

ご飯/味噌汁 付

昼食付プラン
追加料金 **660円**
※昼食付プラン以外別途2,230円 (税込)

アレルギー 小麦・卵



鰻のひつまぶし

薬味/吸い物 付

一杯目はそのまま、二杯目は薬味で、
三杯目はお茶漬けに。

昼食付プラン
追加料金 **880円**
※昼食付プラン以外別途2,450円 (税込)

アレルギー 小麦・卵



鹿児島県産黒豚の 黒酢酢豚

焼売／ご飯／スープ 付

上質な豚に、まろやかな黒酢あんを絡めた女性に人気な一品！

昼食付プラン
追加料金 **440円**

※昼食付プラン以外別途2,010円(税込)

アレルギー 小麦・卵



食事付メニュー

ボロネーゼ

サラダ／デザート 付

牛肉の旨味と野菜の甘味が引き立った一品。

※昼食付プラン以外別途1,570円(税込)

アレルギー 小麦・乳・卵



鹿児島県産黒豚の カツカレー

野菜サラダ／薬味 付

使用している鹿児島県産黒豚はサクッとジューシーに揚がっております。

昼食付プラン
追加料金 **330円**

※昼食付プラン以外別途1,900円(税込)

アレルギー 小麦・乳・卵



食事付メニュー

ビーフカレー

野菜サラダ／薬味 付

※昼食付プラン以外別途1,570円(税込)

アレルギー 小麦・乳

食事付メニュー



美作味噌ラーメン

ご飯 付

ほんのり甘いチャーシューと
地元美作味噌を使用した特製スープ。

アレルギー 小麦・卵

※昼食付プラン以外別途1,570円(税込)



温 冷
ご準備できます

天婦羅うどん・そば

とろろ飯 付

定番の天婦羅に
素朴な味わいのとろろ飯をご準備しました。

昼食付プラン
追加料金 **330円**

※昼食付プラン以外別途1,900円(税込)

アレルギー 小麦・卵・海老・そば



温 冷
ご準備できます

食事付メニュー

枝豆とコーンの かき揚げ うどん・そば

相性の良い枝豆とコーンを
かき揚げにしました。

※昼食付プラン以外別途1,570円(税込)

アレルギー 小麦・卵・海老・そば