

季節の武蔵御膳

小鉢／炊込みご飯／味噌汁 付

1日
限定

15食

作州武蔵の
名物御膳!

「旬」を少しずつ！
季節の彩りを
ご賞味下さい。



通常価格

追加1,650円(税込)

特別
価格

追加550円^(税込)

※昼食付プラン以外のお客様は、通常2,950円(税込)を
1,950円(税込)でお召し上がり頂けます。

※写真はイメージです。

サーロインステーキ& 大海老フライ

スープ／サラダ／ライス 付

特別
メニュー

サーロインステーキと大海老を
特製和風おろしソースとタルタルソースで
お召し上がりください。



通常価格 追加1,650円(税込)

特別
価格

追加770円^(税込)

※昼食付プラン以外のお客様は、通常2,950円(税込)を
1,950円(税込)でお召し上がり頂けます。

※写真はイメージです。

岡山県産ピーチポークのトンテキ

小鉢／トマト／ご飯／味噌汁 付

肉質が柔らかい
地元のポークです。



追加^(税込)550円

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。

※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。

※写真はイメージです。



海老チリ 特製チリソースで仕上げました。

追加 550円(税込)

焼売／スープ／ザーサイ／ご飯 付



あっあっ石焼 ホルモンうどん

追加 550円(税込)

ご飯／味噌汁／紅生姜 付

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。
※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。

※写真はイメージです。



岡山県産ピーチポークの とんかつ

ご飯／味噌汁／小鉢／漬物 付

追加 330円(税込)



ピーチポークの カツカレー

サラダ 付

追加 330円(税込)

※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。
※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。



鳥取県産サーモンの漬け井と 天婦羅もち麦麺

茶碗蒸し 付

追加 330円(税込)

もち麦麺とは？

米に「もち米」があるように、麦にも「もち麦」があります。もち麦麺は、福岡で栽培されたもち麦を、古来の石臼製法に基づいて製粉し、丁寧に練り上げて製麺化し清風で乾燥したものです。ヘルシーで独特の香ばしさが人気を呼んでいます。「もちっ」とした食感と独特のコシがクセになります。是非一度ご賞味ください。



焼き魚三種盛り 鯖・鯛・鰯

ご飯／味噌汁／漬物 付

追加 330円(税込)

※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。

※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。

天婦羅 うどん・そば

いなり寿司 付

食事付メニュー



もち麦麺 特製出しのつけ麺

薬味 付

食事付メニュー

もち麦麺とは？

米に「もち米」があるように、麦にも「もち麦」があります。もち麦麺は、福岡で栽培されたもち麦を、古来の石臼製法に基づいて製粉し、丁寧に練り上げて製麺化し清風で乾燥したものです。ヘルシーで独特の香ばしさが人気を呼んでいます。「もちっ」とした食感と独特のコシがクセになります。是非一度ご賞味ください。

ビーフ カレーライス

サラダ／薬味 付

食事付メニュー



※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。

※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。