



15食限定

豪華二刀流 武蔵御膳

国産牛サーロインステーキ
刺身盛り合わせ3種
(本鮪・鯛・さより)
冷し茶碗蒸し/茄子の揚げびたし
じゃこ山椒ご飯/味噌汁 付



昼食付プラン
追加料金 **1,320円** (税込)

※昼食付プラン以外別途2,890円 (税込)

アレルギー 小麦・卵・海老

お通御膳

可愛らしい手毬寿司

手毬寿司6種盛り(本鮪・烏賊・
鯛・海老・鰻・さより)
小鉢/焼き物/天婦羅
冷し茶碗蒸し/味噌汁/水物 付



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)

アレルギー 小麦・卵・海老



15食限定



小次郎ランチ

自家製ハンバーグ・
海老フライ・蟹クリームコロッケ
ライス/コーンスープ 付
洋食の王道3種をご用意致しました。

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)

アレルギー 小麦・卵・海老・蟹・乳

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。
※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。 ※写真はイメージです。

ご飯大盛り **110円** (税込)



人気メニュー

本まぐろ海鮮丼

あら汁 付

マグロの王様「本まぐろ」、皮目を炙った「鯛」、尾頭付きの「赤海老」。美しいネタが五感で味わえる「丼」をお楽しみください。

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)

アレルギー 小麦・海老・卵



新メニュー

鰻のひつまぶし

吸い物 付

一杯目はそのまま、二杯目は薬味で、三杯目はお茶漬けで。

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)

アレルギー 小麦・卵



人気メニュー

鹿児島県産黒豚の上ロースかつ膳

ご飯／味噌汁 付

じっくり揚げた厚切り黒豚の旨みをご堪能ください。

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)

アレルギー 小麦・卵



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」とぷ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。

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)

アレルギー 小麦・卵・海老



ミニチャーシュー丼

醤油とにんにく香る甘辛い秘伝のタレで煮込んだ豚バラ肉をホロホロジューシーに仕上げ、アクセントに刻み海苔が乗った、まさに最高の一杯です！

別途 **330円** (税込) で変更できます。

アレルギー 小麦・卵

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。※写真はイメージです。

ご飯大盛り **110円** (税込)



新メニュー

冷し中華

杏仁豆腐 付

夏の定番 冷し中華 さっぱり、すっきり!

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)

アレルギー 小麦・卵・海老



新メニュー

温冷
ご準備できます

担々麺/冷し担々麺

ご飯 付

スパイシーでさわやかな味と香りの熱々担々麺と
今年は冷し担々麺も準備いたしました。

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)

アレルギー 小麦



岡山県産ピーチポークの 生姜焼き

ご飯/味噌汁 付

豚ロースをさっと焼いて生姜の風味を効かせた
甘じょっぱいたれは、ごはんとの相性も抜群です。

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)

アレルギー 小麦・卵



あっあっ石焼き ホルモンうどん

ご飯/味噌汁 付

“岡山ご当地グルメ” ぶりぶりのホルモンと
濃厚なたれが絡み合ううどんは絶品!

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)

アレルギー 小麦



ミニチャーシュー丼

醤油とにんにく香る甘辛い秘伝のタレで煮込んだ豚バラ肉を
ホロホロジューシーに仕上げ、アクセントに刻み海苔が乗った、
まさに最高の一杯です!

別途 **330円** (税込) で変更できます。

アレルギー
小麦・卵

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。※写真はイメージです。

麺大盛り **220円** (税込)
ご飯大盛り **110円** (税込)

新メニュー



三元豚の デミカツバーガー

フライドポテト／コンソメスープ
野菜サラダ 付

特製ソースとのバランスの良いバーガーです。

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)

アレルギー

小麦・卵・乳

人気メニュー



鉄板ナポリタン

野菜サラダ 付

時代を超えて愛され続けるおなじみの一品。

昼食付プラン
追加料金 **110円** (税込)

昼食付プラン以外別途 1,680円 (税込)

アレルギー

小麦・卵・乳



アメリカン クラブハウスサンド

フライドポテト／コンソメスープ 付

サクッと香ばしく、焼き立てサンド。

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)

アレルギー

小麦・卵・乳



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を
サクッとジューシーに。

昼食付プラン
追加料金 **550円** (税込)

※昼食付プラン以外別途2,120円 (税込)

アレルギー

小麦・卵・乳

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。
※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。 ※写真はイメージです。

麺大盛り **220円** (税込)

ご飯大盛り **110円** (税込)



美作味噌ラーメン

ご飯 付

自家製のチャーシューと
地元美作味噌を使用した特製スープ。

昼食付プラン
追加料金 **110円** (税込)
※昼食付プラン以外別途1,680円 (税込)

アレルギー 小麦・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)

◆トッピング
鶏唐揚げ **220円** (税込) 海老フライ **330円** (税込)



アレルギー 小麦・卵・乳



アレルギー 小麦・卵・乳・海老

アレルギー 小麦・乳



温冷
ご準備できます

天婦羅うどん・そば

稲荷寿司 付

定番の天婦羅に
あっさりと稲荷寿司をご用意致しました。

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)

アレルギー 小麦・卵・海老・そば



食事付メニュー

新メニュー

冷しそうめん

稲荷寿司 付

「和の夏」冷たいそうめんでひとごち

※昼食付プラン以外別途1,570円 (税込)

アレルギー 小麦



ミニチャーシュー丼

醤油とにんにく香る甘辛い秘伝のタレで煮込んだ豚バラ肉を
ホロホロジューシーに仕上げ、アクセントに刻み海苔が乗った、
まさに最高の一杯です！

別途 **330円** (税込) で変更できます。

アレルギー
小麦・卵

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。※写真はイメージです。

麺大盛り **220円** (税込)
ご飯大盛り **110円** (税込)

一品メニュー

※昼食付プランメニュー対象外



料理長自慢の1品
特製味噌ダレ

手羽先の唐揚げ
単品(4本)
国産鶏 500円(税込)

作州のお得な
セット価格

手羽先セット(生ビール付)
通常価格1,320円(税込)
特別価格 1,100円(税込)



牛すじ煮込 550円(税込)



炙りチャーシュー 550円(税込)



たこ唐 550円(税込)



たこわさ 440円(税込)



ハルビン漬 440円(税込)



キムチ 440円(税込)



鶏ハラミのあぶり 440円(税込)



じゃこ天 440円(税込)



出汁巻玉子 440円(税込)



ミニチャーシュー丼

醤油とにんにく香る甘辛い秘伝のタレで煮込んだ豚バラ肉を
ホロホロジューシーに仕上げ、アクセントに刻み海苔が乗った、
まさに最高の一杯です！

別途 **330**^(税込) 円 変更できます。

アレルギー 小麦・卵

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。
※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。 ※写真はイメージです。

ご飯大盛り **110** 円^(税込)

新メニュー



冷し中華

杏仁豆腐 付

夏の定番 冷し中華 さっぱり、すっきり！



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)

アレルギー 小麦・卵・海老

※仕入れにより食材の一部を変更する場合がございます。
※全メニュー、ソフトドリンクバー付です。 ※写真はイメージです。

麺大盛り **220円** (税込)