



# 《休日》Lunch Menu

[ランチタイム] 11:00~14:30(L.O. 14:00)

1日10食  
限定



## 伊達マグロのお刺身と 揚げ出し豆腐の御膳

愛媛県宇和島産伊達本マグロの各部位を贅沢に盛り合わせにした定食です。 **2,450円(税込)**

## 100%ビーフの寒麹ハンバーグ御膳

<ごはん・みそ汁・サラダ付き>  
寒麹を使用した自家製のハンバーグを丁寧に柔らかく焼き上げ、熱々な鉄板でご提供。付け合わせはマッシュポテトと温野菜。 **2,000円(税込)**



## 旬野菜の彩りサラダプレート

<春キャベツのクリーム坦々スープ・  
サラダ・バゲット付き>  
特製のドレッシングをまとった葉物野菜と温野菜。自家製ハムと豚のリエットも。 **1,500円(税込)**



## ビール衣で揚げた天ぷら御膳

季節のお魚と野菜をクラフトビールで作った衣でサクッと揚げました。海老、魚、旬の野菜盛り合わせ。  
(仕入れ状況により変更あり) **1,700円(税込)**



## 寒麹で漬けた ザクザク鶏むね肉の唐揚げ御膳

寒麹を使い、鶏ムネ肉は柔らかくジューシに。衣はザクザクの食感。ニンニク不使用。 **1,400円(税込)**



## 桃豚ロース御膳

-ジンジャーソース-  
<ごはん・みそ汁・サラダ・小鉢付き>  
北秋田直送の桃豚ロースを使い、丁寧に焼き上げた肉厚な生姜焼き。 **1,700円(税込)**



## サバ味噌竜田揚げ御膳

-和風おろしソース-  
秋田の味噌で下味をつけた鯖に衣をつけて竜田揚げに。味噌の香ばしさをオリジナルブレンドソースでさっぱりと。 **1,400円(税込)**



## 山椒風味の鯖とドライトマトの生パスタ

<春キャベツのクリーム坦々スープ・  
サラダ・バゲット付き>  
旬の鯖とドライトマトの甘みが溶け合う生パスタ。さわやかな山椒の香りが春の香りを運びます。 **1,500円(税込)**

## Set Drink +300円(税込)

- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ りんごジュース
- ・ オレンジジュース
- ・ ジンジャエール
- ・ コーラ
- ・ ウーロン茶
- ・ 緑茶

## Option Menu

- ・ くにぶる ミニビール(150mlセット) +400円
- ・ ご飯大盛り (150g→300g) +50円
- ・ ご飯をミニビールに変更 0円