



# 《平日》Lunch Menu

[ランチタイム] 11:00~14:30(L.O. 14:00)



## 伊達マグロのお刺身盛と 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)**



1日10食  
限定

## 100%ビーフの寒麴ハンバーグ御膳

<ごはん・みそ汁・サラダ付き>  
寒麴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。マッシュポテトと温野菜が付け合わせです。 **2,000円(税込)**



平日限定

## ブラックアングス牛さがり丼

低温でじっくりと火入れして、柔らかくジューシーに。旨みたっぷり焼き上げた牛さがりをシャリアピンソースで。 **2,000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。 **1,600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) **1,650円(税込)**



## 寒麴で漬けた ザクザク鶏むね肉の唐揚げ御膳

寒麴を使い、鶏ムネ肉は柔らかくジューシーに。衣はザクザクの食感。ニンニク不使用。 **1,300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)**



## 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)**

## Set Drink +300円(税込)

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

## Option Menu

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