



《平日》Lunch Menu

〔ランチタイム〕 11:00~14:30(L.O. 14:00)



本日のお刺身御膳

揚げ出し豆腐付き

厳選した旬の魚をご用意しました。
鮮魚はお問い合わせください。

2,000円(税込)

1日10食
限定



〈トッピング〉
・チーズ+¥100
・目玉焼き+¥100

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、丁寧に柔らかく焼き上げました。

【選べるソース】和風おろしor味噌デミグラスor旨辛寒麹のトマト

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)



しらすとドライトマトとズッキーニの

トマトソースパスタ

〈冷製グリーンピースポタージュ・

サラダ・バゲット付き〉

旬のズッキーニとしらすの旨みにドラ
イトマトのコク。初夏を楽しむトマト
ソースパスタ

1,500円(税込)



旬野菜の彩りサラダプレート

〈冷製グリーンピースポタージュ・

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