



《休日》Lunch Menu

〔ランチタイム〕 11:00~14:30(L.O. 14:00)



1日10食
限定



〈トッピング〉

- ・チーズ+¥100
- ・目玉焼き+¥100

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)

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)



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。

1,600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) 1,700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)



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)

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