

April | 4月のメニュー



大分県の「とり天御膳」 小鉢・ご飯・香の物・味噌汁 1,700円

大分県中部では唐揚げとともに“とり天”が名物料理です。
下味を付けた鶏肉をサッと揚げ衣はサクサクお肉はジューシーに
仕上げました。あっさり塩・酢橘・特製ポン酢でお召し上がりください。



鯛茶漬

小鉢・香の物

2,100円

国産米使用



割子蕎麦

・天婦羅
・なめこおろし
・とろろ

1,700円



野菜たっぷり湯麺

点心デザート

1,700円



シーフードカレー (帆立・蟹爪)

サラダ

1,700円



※国産豚使用

ポークグリル

パンorライス・サラダ

1,800円



パスタ
ジェノベーゼ
(新じゃが・パンチエッタ)
パン・サラダ

1,500円



春のピッツァ
(ツナ・ホワイトアスパラ)
高温窯で焼き上げたすべて手作りの
ナポリ風ピッツァです。

※一日限定25枚

1,500円



※国産牛使用

“特製メンチカツ”

パンorライス・サラダ

当コースで人気のメンチカツは
春キャベツをたっぷりと使用しています。
料理長こだわりのデミグラスソースで
お召し上がりください。

2,000円

※価格は全て税別表示となります。