

LUNCH MENU



三元豚の回鍋肉
茹豚と野菜の四川味噌炒め
(サラダ・搾菜・杏仁)
Shtir-fried Sanyuan pork with Sichuan miso

※国産豚バラ肉と旬菜を中国甘味噌テンメンジャンと豆鼓ジャン豆板醤の合わせ調味料で甘辛く仕上げました

2,420円 (税込) 昼食付プランの追加料金 440円



国産豚ロースの生姜焼き
(ライス・スープ)
Pork loin with ginger

2,420円 (税込) 昼食付プランの追加料金 440円



茄子とベーコンのトマトパスタ
(プチパン・サラダ)
Eggplant and bacon tomato pasta

1,980円 (税込)

※ 当店で使用しているお米は全て栃木県産です。

LUNCH MENU



和 膳
鶏南蛮と鮪の小鉢
(漬物・味噌汁)
Chicken nanban and tuna small bowl

2,420円 (税込)

昼食付プランの追加料金
440円



鰹のたたき膳
(漬物・味噌汁・水菓子)
Seafood chirashi bowl
Pickles/misosoup/dessert

2,420円 (税込)

昼食付プランの追加料金
440円



国産サーロインのカットステーキ
オニオンソース
(ご飯・味噌汁)
Beef loin cut steak with onion sauce
rice/misosoup

5,500円 (税込)

昼食付プランの追加料金
3,520円

※数に限りがございます

LUNCH MENU



佐野名物 大根蕎麦
(漬けまぐろ丼)
※うどんもご用意できます

1,980円 (税込)



エビフライカレー
(サラダ・ヨーグルト)
Shrimp fried curry
salad / yogurt

1,980円 (税込)



麻辣タンタン麺
練り胡麻に自家製ラー油と花山椒で
辛さとシビレのきかせた一品です



※チャーシュー麺も
ご用意できます

1,980円 (税込)



牛すじ煮込みカレー



ざる蕎麦

こちらは単品でのご用意となります。 各 1,100 円 (税込)



量の調整はスタッフまでお申し付けください