

Morning
朝食

※写真はイメージです。



モーニングセット 880円(税抜800円)

＜食パン、サラダ、ゆでたまご＞

ドリンクは、コーヒー、紅茶、ミルク、
野菜ジュースからお選びいただけます。



朝 定 食 1,100円(税抜1,000円)

＜和食朝食セット＞

焼き魚、お刺身、だし巻き、小鉢、ご飯、味噌汁
などをお楽しみいただけます

※仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

Lunch
昼 食

※写真はイメージです。



伊賀牛贅沢カルビ重(120g)1,980円
(税抜1,800円)

厳選された伊賀牛(120g)を、自家製
の特製ダレで香ばしく焼き上げまし
た。肉の旨みが引き立つ一品です。



鯛茶漬け ミニ天ぷら付
1,903円(税抜1,730円)

三重県産の鯛を、特製の出汁をかけ
てお召し上がりください。
鯛茶漬けには、疲労回復や免疫力ア
ップの効果が期待できます。



トルコライス
1,738円(税抜1,580円)

特製カレーピラフにさくらポークのヒレ
カツ2枚をのせ、自家製ミートソースパ
スタを添えた、贅沢なボリュームプレッ
トです。



【秋限定】【数量限定】
かご盛り御膳 1,711円(税抜1,610円)

旬の食材を厳選し、彩り鮮やかに盛り
込んだ贅沢な御膳です。
様々な秋の味覚をご堪能下さい。



サクラポークのネギ味噌カツ
1,711円(税抜1,610円)

三重県産のさくらポークを使用し、特
製味噌ダレを絡め、たっぷりのネギを
のせた、ご飯との相性抜群の一品で
す。



サクラポークのロースカツとじ膳
1,711円(税抜1,610円)

三重県産のさくらポークを使用。
旨みたっぷりのカツをサクッと揚げ、出
汁の香りと玉子の優しい味わいで仕
上げました。



海老カレーうどん
1,925円(税抜1,750円)

サクッと揚げた海老を贅沢に2尾使用。旨みたっぷりのカレー出汁に牛肉も加え、体も心も温まる一杯に仕上げました。



海老天おろしそば又はうどん
1,738円(税抜1,580円)

サクッと揚げた海老を贅沢に2尾使用。
さっぱりと召し上がりたい方におすすめです。



野菜たっぷり海鮮ちゃんぽん麺
1,650円(税抜1,500円)

こだわりの濃厚スープに、たっぷりの野菜と海鮮の旨みがぎゅっと詰まった贅沢な一杯です。



**秋鮭といくらの親子豆乳クリーム
パスタ**
1,529円(税抜1,390円)

秋鮭といくら、旬の恵みふんだんに使用。
豆乳のまろやかさが引き立つ、あっさりしたパスタです。



自家製唐揚げ御膳
1,529円(税抜1,390円)

三重県産うまし鶏を自家製のたれに漬け込みカラッと揚げました。
お好みでレモンを絞って、お召し上がりください



野菜カレー
1,320円(税抜1,200円)

4種の野菜を使用した、自家製カレーです。



肉うどん又はそば
1,320円(税抜1,200円)

うるめ出汁のきいたつゆに牛肉をのせた王道うどんです。



天婦羅 5種盛り合わせ
495円(税抜450円)

サクサクの海老天2本と季節の天ぷらを盛り合わせた一品です。
※季節により天ぷらの内容が変更する場合がございます。