

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。



特選カットステーキ
(150g) 3,300円(税抜3,000円)
(200g) 4,180円(税抜3,800円)

厳選された国産牛(150g)を使用し、
自家製のタレが肉の旨味を引き立て
ます。



サクラポークのカツカレー
1,903円(税抜1,730円)

三重県産のさくらポーク120gを贅沢
にのせた、食べ応え満点のカツカレー
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。



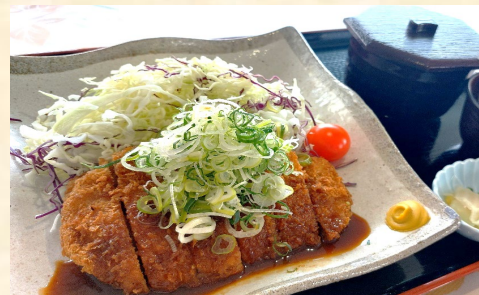
特製手こねハンバーグ
1,738円(税抜1,580円)

三重県産の伊賀牛とさくらポークを合
い挽きにし、手こねでふっくら焼き上
げたハンバーグです。



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
ートです。



サクラポークのネギ味噌カツ
1,738円(税抜1,580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。



海老と野菜のレモンパスタ

1,529円(税抜1,390円)

旬の春野菜をレモン香るオリーブオイルで仕上げたパスタです。
お好みでレモンを絞って、さっぱりした味わいをお楽しみ下さい。



海老天おろしそば又はうどん

1,738円(税抜1,580円)

濃いめの冷たい出汁に、海老天と大根おろしを添えました。すだちが香る、暑い時期にピッタリのさっぱりとした味わいです。



特製担々麺(四川風)

1,628円(税抜1,480円)

たっぷり胡麻を入れた特製スープに、伊賀牛を使用した自家製肉味噌を乗せました。
辛さがクセになる一品です。



鶏の照り焼き御膳

1,529円(税抜1,390円)

うまし鶏を200g使用した、ボリュームたっぷりの御膳です。自家製甘辛タレがご飯によく合います。



山菜そば又はうどん(写真山菜そば)

1,320円(税抜1,200円)

うるめ出汁のきいたつゆに山菜と筍をのせた一品です。いなり寿司2個付き。



ざるそば又はうどん

1,320円(税抜1,200円)

暑い季節の定番メニューです。
ざるそば・うどんは、とろろ芋と相性抜群。山芋は滋養強壮にも効果的です。



ビーフカレー

1,320円(税抜1,200円)

じっくり煮込んだ牛肉の旨みが、自家製カレールーに溶け込んだビーフカレーです。野菜サラダ付き。



お造り御膳

1,980円(税抜1,800円)

旬の魚を仕入れ、彩り豊かに盛り付けました。季節の炊き合わせとともに、ぜひご賞味ください。

※土・日・祝限定メニューです。



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。