

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ート
です。



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。



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。



特製冷やし豆乳担々麺
1,628円(税抜1,480円)

濃厚でクリーミーな胡麻の香りが口
の中に広がり、麺との相性も抜群の
一品です。



**さくらポークと焼き葱の
つけうどん又はそば**
1,738円(税抜1,580円)

さくらポークと香ばしく焼き上げた葱の旨みが溶け込んだ出汁にうどん(またはそば)をつけてお召し上がりください。



海老と野菜のレモンパスタ
1,529円(税抜1,390円)

旬の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。



特製塩レモン唐揚げ御膳
1,529円(税抜1,390円)

「うまし鶏」150gを、自家製の塩レモンダレにじっくり漬け込み、カラッと香ばしく揚げました。さっぱりとした味わいが特徴の人気の唐揚げ御膳です。



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。



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。



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。



さくらポークとんかつ(120g)【単品】
880円(税抜800円)

三重県産さくらポークを使用。
衣はサクッと軽やかに、肉はジューシーに仕上げました。
そのままでも美味しく、カレーにトッピングしたり、皆様とシェアしてお召し上がりください。



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。