

LUNCH MENU

ランチメニュー

伊賀牛カルビ重 (味噌汁・香の物付き)

伊賀牛（120g）を自家製ダレで香ばしく焼き上げ、肉の旨味を引き出した一品です。

¥1,980

+ ¥660 (昼食付差額)



鯛のだし茶漬け御膳 ～4種の天ぷら添え～

三重県産の鯛を、上品な出汁でさっぱりとお召し上がりいただけます。

¥1,903

+ ¥583 (昼食付差額)

■追加オプション

- ・ ご飯大盛り + ¥165
- ・ 単品ご飯 ¥220
- ・ 単品ご飯 (大盛り) ¥275

ドリンク&サイドメニュー



ザ・プレミアム・モルツ
(小) ¥682
(中) ¥880
(大) ¥1,210

トマトサラダ ¥440
板わさとじゃこ天 ¥550



- ・ お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・ すべて税込価格です
- ・ お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・ 写真はイメージです
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

LUNCH MENU

ランチメニュー

数量限定

春のかご盛り御膳

(ご飯・味噌汁・香の物付き)

旬の食材を彩りよく盛り込んだ御膳です。
春の味覚をご堪能ください。

¥1,815

+ ¥495 (昼食付差額)



白身魚のアクアパッツァ (スープ付)

白身魚とムール貝を白ワインで
やさしく煮込み、魚介の旨味を
引き出した、彩り美しい一皿です。

¥1,870

+ ¥550 (昼食付差額)



■追加オプション

- ・ ご飯大盛り + ¥165
- ・ 単品ご飯 ¥220
- ・ 単品ご飯 (大盛り) ¥275

ドリンク&サイドメニュー



角ハイボール ¥770
濃いめ ¥825
メガ角ハイボール
¥1,100

枝豆 ¥550
ポテトフライ ¥550



- ・ お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・ すべて税込価格です
- ・ お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・ 写真はイメージです
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

LUNCH MENU

ランチメニュー

トルコライス

(スープ付)

特製カレーピラフをオムライス風に仕立て、ヒレカツと海老フライを添えた、デミグラス香るボリュームプレートです。

¥1,738

+ ¥418 (昼食付差額)



ご馳走プレート

(ライス・デザート付)

海老フライ・ハンバーグ・コロッケを盛り合わせた、彩り豊かな洋食プレートです。しば漬け入りタルタルとともにお召し上がりください。

¥1,848

+ ¥528 (昼食付差額)



■追加オプション

- ・ ご飯大盛り + ¥165
- ・ 単品ご飯 ¥220
- ・ 単品ご飯 (大盛り) ¥275

ドリンク&サイドメニュー



塩レモンサワー ¥715 鶏天とちくわ天 ¥550

梅サワー ¥715 鯛のカルパッチョ ¥880

■ノンアルコール

オールフリー小瓶 ¥693



- ・ お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・ すべて税込価格です
- ・ お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・ 写真はイメージです
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

LUNCH MENU

ランチメニュー

さくらポークの ネギ味噌カツ御膳

三重県産さくらポークに
特製味噌だれを絡め、
たっぷりの葱で仕上げました。

¥1,738

+ ¥418 (昼食付差額)



海鮮と豚バラの 贅沢焼きそば

もちもちの太麺を XO 醤入り
特製ソースで香ばしく仕上げた、
具沢山の逸品です。

¥1,694

+ ¥374 (昼食付差額)



■追加オプション

- ・ ご飯大盛り + ¥165
- ・ 麺大盛り + ¥220

ドリンク&サイドメニュー



ホットコーヒー	¥550	たこの唐揚げ	¥1,155
アイスコーヒー	¥550	さくらポークのロースハム	
コーラ	¥440		¥1,155
ジンジャーエール	¥440		



- ・ お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・ すべて税込価格です
- ・ お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・ 写真はイメージです
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

LUNCH MENU

ランチメニュー

おろしポン酢で味わう

鶏唐揚げ御膳

三重県産うまし鶏をカラッと揚げ、
ポン酢ベースのタレと大根おろしで
さっぱりとお召し上がりください。

¥1,529

+ ¥209 (昼食付差額)



オリジナル ビーフカレー (サラダ付き)

じっくり煮込んだ牛肉のやわらかな食感と、
旨味が調和したまろやかな味わいです。

¥1,760

+ ¥440 (昼食付差額)



オリジナル 野菜カレー (サラダ付き)

まろやかな味わいのカレーに、
季節の野菜を添えました。

¥1,320

■追加オプション

・カレールー大盛り + ¥165 ・単品ご飯 ¥220 ・単品ご飯 (大盛り) ¥275

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

LUNCH MENU

ランチメニュー

鴨南蛮そば

(稲荷 2ヶ付き)

特製のタレに漬け込みで低温調理した合鴨と焼き葱を風味豊かな出汁でお楽しみください。

¥1,650

+ ¥330 (昼食付差額)



山菜うどん

(稲荷 2ヶ付き)

山菜と筍をのせた、出汁の風味豊かな春の定番の一杯です。

¥1,320



山菜そば

(稲荷 2ヶ付き)

¥1,320

■追加オプション

- ・ 麺大盛り + ¥220
- ・ 単品ご飯 ¥220
- ・ 単品ご飯 (大盛り) ¥275

- ・ お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・ すべて税込価格です
- ・ お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・ 写真はイメージです
- ・ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

SIDE MENU

サイドメニュー

まずは一品

枝豆 ¥550

トマトサラダ ¥440

きゅうり1本漬け ¥440

板わさとじゃこ天 ¥550



おすすめおつまみ

三重県産”あおさ塩”使用

ポテトフライ ¥550

鶏天とちくわ天 ¥550

鶏の炭焼き ¥550



料理長おすすめ

三重県産鯛のカルパッチョ ¥880

たこの唐揚げ ¥1,155

さくらポークのロースハム ¥1,155



天ぷら5種盛り合わせ

¥880

※季節により天ぷらの内容を変更する場合がございます。

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます（ドリンク・サイドメニューを除く）
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください