

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

海老と帆立の 贅沢冷やし中華

海老・帆立・鶏チャーシュー・
さくらポークハム・煮卵を盛り込んだ、
彩り豊かな冷製麺。

¥1,848

+ ¥528 (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

- ・ 麺大盛り + ¥220 ・ 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。

¥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・コロケ・夏野菜を盛り合わせた、彩り豊かな洋食プレートです。

¥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)



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)



■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	¥1,155
コーラ	¥440		
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

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)



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

・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

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



肉うどん
または **肉そば**
(稲荷2ヶ付き)
※写真は肉うどんです。

¥ 1,320



ざるとろろうどん
または **ざるとろろそば**
(稲荷2ヶ付き)
※写真はざるとろろうどんです。

¥ 1,320

■追加オプション

・ カレールー大盛り + ¥165 ・ 麺大盛り + ¥220

- ・ 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