諸井醸造のしょっつる
「十年熟仙」

諸井醸造のしょっつる「十年熟仙」を使用したシーフードドリア

通常の3倍以上の長期熟成をかけた諸井醸造の「十年熟仙」を使用。
シーフードの旨味が際立つドリアをお楽しみ下さい。

¥1,280(税込)

※オーブンで焼き上げるため、ご提供までお時間がかかります。

※写真はイメージです。時期によりお料理の素材が変わる場合がございます。

- **Aセット：本日のスープ・サラダ +300円**(税込)
- **Bセット：本日のスープ・サラダ・ドリンク +450円**(税込)
- **単品オーダー：「本日のスープ・ドリンク1杯・サラダ」いずれか1点 +200円**(税込)
- **単品オーダー：「日替わりランチケーキ」+400円**(税込) ※数に限りがございます。

ドリンクは(Bセットまたは単品オーダーの方)以下からお選びいただけます。
コーヒー(温・冷)・紅茶(温・冷)・烏龍茶(温・冷)・ジュース(りんご・オレンジ)

※写真はイメージです。

自家製チーズハンバーグ
カレーソース

当店自慢の手捏ね自家製ハンバーグを、
野菜の旨味が効いたカレーソースでお楽しみください。

￥1,150（税込）

※写真はイメージです。時期によりお料理の素材が変わる場合がございます。

- Aセット：本日のスープ・サラダ +300円（税込）
- Bセット：本日のスープ・サラダ・ドリンク +450円（税込）
- 単品オーダー：「本日のスープ・ドリンク1杯・サラダ」いずれか1点 +200円（税込）
- 単品オーダー：「日替わりランチケーキ」+400円（税込）※数に限りがございます。

ドリンクは（Bセットまたは単品オーダーの方）以下からお選びいただけます。
コーヒー（温・冷）・紅茶（温・冷）・烏龍茶（温・冷）・ジュース（りんご・オレンジ）

※写真はイメージです。

かぼちゃと３種チーズのラザニア

モッツァレラ、シュレット、エダムチーズの
3種チーズを使用したかぼちゃのラザニアです。

￥980（税込）

※写真はイメージです。時期によりお料理の素材が変わる場合がございます。

- Aセット：本日のスープ・サラダ +300円（税込）
- Bセット：本日のスープ・サラダ・ドリンク +450円（税込）
- 単品オーダー：「本日のスープ・ドリンク1杯・サラダ」いずれか1点 +200円（税込）
- 単品オーダー：「日替わりランチケーキ」+400円（税込）※数に限りがございます。

ドリンクは（Bセットまたは単品オーダーの方）以下からお選びいただけます。
コーヒー（温・冷）・紅茶（温・冷）・烏龍茶（温・冷）・ジュース（りんご・オレンジ）

※写真はイメージです。

もちもちパスタのナポリタン

秋田県産のりんごを
使用しています。

隠し味にりんごを加えたフルーティなソースのパスタ。
太くてもちもち食感のパスタが楽しめる、人気メニューです。

¥1,178(税込)

※写真はイメージです。時期によりお料理の素材が変わる場合がございます。

- **Aセット：本日のスープ・サラダ +300円**(税込)
- **Bセット：本日のスープ・サラダ・ドリンク +450円**(税込)
- **単品オーダー：「本日のスープ・ドリンク1杯・サラダ」いずれか1点 +200円**(税込)
- **単品オーダー：「日替わりランチケーキ」+400円**(税込) ※数に限りがございます。

ドリンクは(Bセットまたは単品オーダーの方)以下からお選びいただけます。
コーヒー(温・冷)・紅茶(温・冷)・烏龍茶(温・冷)・ジュース(りんご・オレンジ)

※写真はイメージです。

チーズダッカルビのパングラタン

プルコギ風の甘辛いタレをからませたチキンと自家製
ベシャメルソース、チーズとパイナップル入り。韓国のりを使用。

¥1,100（税込）

※写真はイメージです。時期によりお料理の素材が変わる場合がございます。

- Aセット：本日のスープ・サラダ +300円（税込）
- Bセット：本日のスープ・サラダ・ドリンク +450円（税込）
- 単品オーダー：「本日のスープ・ドリンク1杯・サラダ」いずれか1点 +200円（税込）
- 単品オーダー：「日替わりランチケーキ」+400円（税込）※数に限りがございます。

ドリンクは（Bセットまたは単品オーダーの方）以下からお選びいただけます。
コーヒー（温・冷）・紅茶（温・冷）・烏龍茶（温・冷）・ジュース（りんご・オレンジ）

※写真はイメージです。