

季節限定

三陸産

牡蠣フライ

牡蠣の旨味深い味わい

牡蠣の効能

- ① 肝臓機能が強化される
- ② 造血作用がある
- ③ 免疫力が強化される
- ④ 精神安定効果がある



自家製味噌タルタル



牡蠣フライ3個

三陸産牡蠣フライ3個、
自家製タルタルソース

780円(税込858円)



三陸産牡蠣フライ御膳

1,280円(税込1,408円)

三陸産牡蠣フライ4粒、ご飯、漬物、味噌汁、自家製タルタルソース

Autumn parfait

秋パフェ



モンブランパフェ

780 円(税込858円)



渋皮栗アイス

280 円(税込308円)



プチモンブランパフェ

480 円(税込528円)



日替わり
かご籠ランチ

定番の

950円
(税込1045円)

- 月: チキン南蛮
- 火: 岩手県産長芋と鶏肉の黒酢あんかけ
- 水: 三元豚ロースの生姜焼き
- 木: ホタテとあさりの和風醤油炒め
- 金: 豚肉と野菜のロールカツ(アスパラ/大葉チーズ)

お昼の献立
ランチ
メニュー
880円より (税別)



低温熟成 豆腐
牛ステーキ&ハンバーグ 1080円
(ライス・サラダ・味噌汁付き) (税込1188円)
低温熟成した牛ステーキと、豆腐ハンバーグが一緒になった屋限定メニュー。



ご飯の大盛り無料です。

三元豚ロースのカツ重 880円 (税込968円)
漬け物・味噌汁付き



ご飯の大盛り無料です。

低温熟成牛ステーキ重 1000円 (税込1100円)
味噌汁・漬け物付き



こだわりの日本そばを、手延べうどんに変更できます
そばの実の中心近くを挽い上質なそば粉を使用し、そばの甘味を感じるよう上品な更科風そば。

ハーフそば
セット
+プラス
(税込220円)

PLate LUNCH

プレートランチ

950円
(税込1045円)

11:00~15:00

ミニ
サラダ

バケット

海老の
グラタン

選べる
メイン

生パスタ
大盛
+200円
(税込220円)
パスタ大盛りになります。

写真は 海老とフレッシュトマトのペペロンチーノです。

選べるパスタ/オムライスはこちらからお選び下さい。



1. 海老のゴルゴンゾーラ
チーズパスタ



2. 和風きのこパスタ



3. いかの明太子パスタ



4. ナポリタン



5. きのこと茄子の
ミートソース



6. いかとあさりの
レモンバターパスタ



7. 4種チーズの
カルボナーラ



8. 海老とフレッシュトマトの
ペペロンチーノ



9. ふわとろオムライス
(ケチャップ)



10. きこのデミグラス
オムライス



11. ベーコンと小松菜の
トマトクリームオムライス



12. 揚げ茄子の
カレーオムライス

お食事をご注文のお客様にのみ特別価格でご提供いたします。

Menu



Lunch Drink プラス ¥100 (税込110円)

- ・フェアトレード
- ・有機栽培コーヒー/アイスコーヒー・紅茶/アイスティー/ココロラ
- ・山ぶどう/スプライト/メロンソーダ/ウーロン茶/オレンジジュース

Dessert Set

プラス ¥380 (税込418円)



お得
-100円引き

季節のミニパフェ
(季節ごとに変わります)