

[数量限定] Limited Menu

黒毛和牛の
切り落とし200gを
野菜と特製ダレで。



こだわりの
黒毛和牛を使用

牛肉の中でも特に貴重な品種。
赤身と脂身のバランスがよく
口の中でとろける旨みをお楽しみください。



国産黒毛和牛鉄板焼き

小鉢、漬物、御飯、汁物付き

トッピングご用意しております



辛ネギ

※トッピングのみのご注文はご遠慮ください。

期 間 限 定

特製のパンチが効いた国産豚の
肉みそを、きゅうり・もやし・
長ネギと混ぜてお召し上がりください。



マーラー
冷し麻辣
ジャージャー麺

揚げ春巻き、中華ちまき付き



※写真はイメージです。 ※アレルギーをお持ちの方は従業員までお声かけください。

期 間 限 定

胡麻ベースと醤油ベースを
ブレンドしたタレに
国産鶏ももミンチと
ごぼうを乗せています。
食感をお楽しみください。



鶏ごぼう冷麺

揚げ春巻き、中華ちまき付き



※写真はイメージです。 ※アレルギーをお持ちの方は従業員までお声かけください。

鳥取県産大山どりモモ肉を
野菜と煮込んだダシ汁で
お召し上がりください。

山梨名物
おざらとは？

山梨の郷土料理である
「おざら」は
冷やしほうとうとも呼ばれており、
たっぷりの具材で煮込んだ
温かいおつゆに
つけていただきます。

だいせん
大山どりおざら

まぐろ山かけ、いなり寿司付き



たっぷりの旬のサラダに
やわらかい国産牛しゃぶを
特製ドレッシングで
お召し上がりください。



国産牛しゃぶ サラダセット

スープ、パン、デザート付き



ライス(平皿)に
変更できます

揚げたノルウェー産さばに
特製中華タレで

お召し上がりください。



サバの ヤンニャムカンジャン

御飯、汁物、デザート付き

ヤンニャム
カンジャンとは？

唐辛子、にんにく、生姜、醤油
などを混ぜ合わせた薬味ダレです。
スパイシーな風味が料理を引き立てます。



[数量限定] Limited Menu

国産豚叉焼、ニラと
玉ねぎたっぷりの
スタミナあんかけ
ご飯です。
温泉卵とラー油で
自分好みの辛さに
調節できます。



元気飯

揚げ春巻き、温泉玉子、汁物、デザート付き



※写真はイメージです。 ※数に限りがございますので無くなり次第終了とさせていただきます。 ※アレルギーをお持ちの方は従業員までお声かけください。

茨城県産の
豚バラ肉を
特製の味噌生姜ダレで。

国産豚バラ肉 生姜味噌和え

小鉢、漬物、御飯、汁物付き



茨城県産
豚ヒレ肉を
特製ソースで。

国産豚 ヒレカツ御膳

小鉢、漬物、御飯、汁物付き





日本近海で水揚げされた後、
船上でメタ鮮度抜群の鰯を特製たれで。



そのまま食べても、
お茶づけにして食べてもよし。
出汁だけを土瓶蒸しとして
飲んでも美味しく
召し上がれます。

鰯飯

小鉢、漬物、汁物付き



特製そばつゆを使用しています。

かき揚げそば御膳

小鉢、漬物、いなり寿司付き

うどんもお選びいただけます 温 冷



パリパリのチャーメンにたっぷりの餡を
絡めてお召し上がりください。

皿うどん

シューマイ、ナムル、中華ちまき付き





豚肩ロースを使用しております。
揚げたてサクサクをお楽しみください。

国産 豚天ぷら御膳

小鉢、漬物、御飯、汁物付き



若鳥も肉をカリッと揚げております。
甘酢ソースとタルタルソースで
お召し上がりください。

鶏もも 竜田揚げ御膳

小鉢、漬物、御飯、汁物付き



オリムピック自慢の
黒毛和牛の
柔らかいお肉の
特製ビーフカレー。

ごちそうおすすめ！
特製ビーフカレー

ロースカツカレー or
エビフライカレー

サラダ、ピクルス、デザート付き



本日のパスタ

サラダ、スープ、ライスorパン、
デザート付き ※種類はスタッフまで。

ライス(平皿)に
変更できます

ピッツアセット

サラダ、スープ、デザート付き
※種類はスタッフまで。

