

		日替わりランチ 850円	
1	金	牛すき焼き	海老フライカレー
4	月	サーモン 和風カレークリームソース	鶏肉の網焼き 春野菜のマリネ
5	火 	白身魚の甘酢あん掛け	豚肉のサイコロステーキ
6	水	海老のフリッター 和風タルタルソース	豚肩ロース肉のソテー シャルキティエール
7	木 	五目あん掛け焼きそば	鯖のポワレ 焦しバターソース
8	金	気まぐれ松花堂	ビーフシチューのオムライス
11	月	森林鶏 二品	ツナとキノコのトマトパスタ
12	火 	エビの塩炒め	ロールチキンのマドラスソース
13	水	肉うどんとしらす御飯	サーモンとエビのポワレ
14	木 	イカのBBQソース炒め	豚フィレ肉の冷ドブル風
15	金	豚珍甘ロースの焼しゃぶ	海老ピラフと海老フライ
18	月	冷し茶蕎麦 桜海老と菜の花のかき揚げ	ミートローフとイタリアンオムレツ
19	火 	牛肉オイスターソース炒め	シーフードミックスフライ
20	水	竹の子御飯と鯛入りにゅう麺梅風味	鶏肉の香草マリネ 低温でじっくりと
21	木 	酢豚	スパゲティ ナポリタン
22	金	海鮮 漬丼ぶり	ハンバーグステーキ 和風バターソース
25	月	森林鶏のアーモンド揚げ	海老とグリーンアスパラのベーコン巻き
26	火 	海老のピリ辛炒め	茄子のパスタ ボロネーズソース
27	水	気まぐれ松花堂	チキンのパネ アンチョビとトマトソース
28	木 	麻婆豆腐	サーモンの椎茸ワイン蒸し バルサミコ酢ソース



20th Anniversary  
**20**  
これからもおてもなしNO.1を目指して

神戸しあわせの村  
サン・ピーチOKAYAMA  
コラボランチ

神戸ポークの  
ロースカツ定食と  
角煮茶碗蒸し  
(18日Mon~22日Fri)  
ポークステーキと  
角煮茶碗蒸し  
(11日Mon~15日Fri)  
(25日Mon~28日Thu)  
**1,000円**

パンが主食の美食家  
神戸ポークプレミアム

たっぷりの旨味、脂身の甘み、  
肉のやわらかさが特徴です。

いつも入口でアテンドしている  
スタッフが前の職場で一番人気の  
ランチメニューを総料理長が  
アレンジして再現いたします。  
是非ご賞味くださいませ!!




**TAKE OUTでも大好評**

中華のおまかせチャーハンが  
土日祝日ランチに新登場!

**\*~土日・祝日ランチ~\***

- ★牛ロース鉄板ステーキ 1,500円
- ★モツァレラチーズと生ハムのオムライス 1,000円
- ★本日のおまかせチャーハン 850円
- ★カレーライス 850円



**土日・祝日ランチ**  
4/29Fri~5/8Sunまで  
(5/2Monと6/Friも含まれています)  
**20周年特別企画**  
**ステーキランチ**  
**1,500円 ⇒ 1,200円** **20%off**

■ランチはスープ・味噌汁・サラダ・デザートがお替わり自由、ドリンクが飲み放題となっております。  
 ■メニューは仕入れの都合により変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。  
 ■当店の白飯は岡山県産のお米を使用しています。その他の米加工品もすべて国産米を使用しています。  
 ■当店の調理場ではアレルギー特定原材料7品目を含む食材を使用しております。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。