



20周年特別企画

毎週火・木 曜日開催!!

ベテラン料理人が作る
中華麺ランチ!!

『匠の一皿』

850円

月曜日～金曜日

数量限定

鰻牛丼ぶり

1日(月)～5日(金)
15日(月)～19日(金)
29日(月)～31日(水)

鰻弁当

8日(月)～10日(水)・12日(金)
22日(月)～26日(金)

1000円



		日替わりランチ	850円
1	月	森林どりの唐揚げと照焼	シーフードオムライス
2	火	匠の一皿 五目あん掛け揚げそば	ポークジンジャーステーキ
3	水	牛そすり肉と茄子炒め 肉味噌掛け	サーモンのポワレ ラタトゥイユ添え
4	木	匠の一皿 ラーメンサラダ	鶏もも肉のグリル
5	金	豚冷しゃぶ	海老フライカレー
8	月	海老のフリッター 和風タルタルソース	豚肩ロースのソテー
9	火	匠の一皿 ジャージャー麺	シーフードMixフライ
10	水	海鮮漬丼	牛肉100%ハンバーグステーキ
12	金	豚蒲焼丼	サーモンと海老のポワレ バルサミコソース
15	月	帆立炊き込みご飯と帆立フライ	鶏もも肉の低温でじっくりと
16	火	匠の一皿 海鮮あん掛け焼きそば	豚肩ロースのペッパーステーキ
17	水	茶そばと小海老の枝豆かき揚げ	テリーヌ型ミートローフ
18	木	匠の一皿 ラーメンサラダ	チキンステーキGペッパーソース
19	金	海老・鮎・スズキの赤紫蘇巻き天ぷら	ビーフステーキピラフ
22	月	豚ロース焼 照焼ソース	サーモンと海老のエスカベッシュ
23	火	匠の一皿 冷し担々つけ麺	ロールチキン香草風味
24	水	牛肉と茄子のあん掛け丼	海老と帆立のシーフードカレー
25	木	匠の一皿 棒棒鶏冷麺	薄切り豚ロース肉の野菜巻き
26	金	森林どり唐揚げとむね肉の天ぷら	白身魚とシーフードのオープン焼き
29	月	穴子の温寿司と温玉ソーメン	一口カツの黒カレー
30	火	匠の一皿 ラーメンサラダ	豚フィレ肉のベーコン巻き
31	水	鰻と茄子の揚げ出し	プレートランチ

～土・日・祝日ランチ～

TAKE OUTでも大好評

中華のおまかせチャーハンが
土日祝日ランチに登場!

- ★牛ロース鉄板ステーキ 1,500円
- ★モッツア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



季節の野菜ふわとろオムライス
是非ご賞味くださいませ!



■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ください。