

日替わりランチ 930円

1	金	サバのロースト 赤ワインソース	牛鍋 温玉付
4	月	牛すじ肉のハヤシライス	おひな御膳
5	火	サーモンピカタ オレンジマスタード風味	豚バラあん掛け丼
6	水	豚肉とニラの炒め物	鮭の和風マヨネーズ グラタン風
7	木	海老と野菜のピリ辛炒め	森林鶏の桜葉揚げ
8	金	ローストポーク マスタード風味	小海老と菜の花かき揚げうどんと温寿司
11	月	白身魚と季節野菜のフリカッセ	豚珍甘ロースの鍋
12	火	ポークカツレツ トマトソース	海鮮漬丼に出し茶漬け
13	水	海老の玉子とじ 醤油あん掛け	森林鶏の照焼 そぼろ丼
14	木	回鍋肉	海老と野菜の玉子とじ 天ぷら
15	金	牛すじカレー 温野菜添え	気まぐれ御膳
18	月	ハンバーグステーキ デミグラスソース	白身魚と豆腐の揚出し
19	火	サワラと小エビの白ワイン蒸し クリームアメリカンソース	豚ロースカツ 玉子とじ
21	木	森林鶏 甘酢ソース炒め	天然鯛カマの荒炊きと鯛の茶碗蒸し
22	金	サーモンロースト タルタルソース	肉吸と巻寿司
25	月	牛すじ肉の赤ワイン煮込み ポークカツ添え	竹の子御飯と竹の子挟み揚げ
26	火	白身魚とベーコンのロースト ハーブの香り	春キャベツと森林鶏のつみれ鍋とつくね串
27	水	牛肉のカレー炒め	白身魚の竜田揚げ 山菜のあん掛け
28	木	烏賊とニンニクの芽の炒め物	豚ロース蒲焼丼
29	金	牛すじ肉のミートスパゲッティ	春の御膳

～土・日・祝日ランチ～



- ★牛丼 930円
- ★カレーライス 930円
- ★エビピラフ 1200円

お知らせ

令和6年4月1日より

**価格改定**

平日ランチの価格変更  
をさせていただきます。

**930円⇒1,000円**

■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。