

		日替わりランチ	1,000円							
1	月	サーモンポワレ オレンジマスタードソース	森林鶏の桜葉揚げ							
2	火	牛すじ肉のストロガノフ	八町カマの照焼と漬丼ぶり							
3	水	海鮮上海焼きそば	豚ロース焼 味噌デミグラスソース							
4	木	鶏と野菜のピリ辛炒め	海老のマヨネーズグラタン風							
5	金	サバのロースト 赤ワインソース	豚珍甘ロースと春野菜の串カツ							
8	月	牛すじ肉のフリカッセ	お花見御膳							
9	火	サーモンロースト クリームアメリカン	豚珍甘と新じゃが芋の肉じゃがとコロック							
10	水	焼売と春巻と担々麺	桜海老と新玉葱のかき揚げ うどん							
11	木	海老と玉子のチリソース	豚ロースカツ 玉子とじ							
12	金	牛すじ肉のハヤシライス	白身魚のフリッター 和風タルタルソース							
15	月	サーモンロースト マスタード風味	豚珍甘バラ肉とロースの焼しゃぶ							
16	火	ポークカツレツ ミラノ風	天然鯛カマの骨蒸し ポン酢あん掛け							
17	水	サンマーマン	森林鶏の唐揚げ 竹の子あん掛け							
18	木	烏賊の豆鼓炒め	白身魚と豆腐の揚出し							
19	金	サワラのポワレ ソースデュグレレ	親子丼とつくね串							
22	月	ハンバーグステーキ デミグラスソース	浅利と新玉葱のかき揚げと浅利のニュー麺							
23	火	白身魚とベーコンロースト ハーブの香り	豚ヒレカツ丼							
24	水	焼売と春巻と担々麺	海老天ぷらと茶蕎麦とろろ掛け							
25	木	白身魚の揚物 油淋ソース	肉吸と温寿司							
26	金	バターチキンカレー	気まぐれ御膳							
30	月	サーモンロースト クリームアメリカンソース	豚珍甘の角煮丼							
<p>～土・日・祝日ランチ～</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">★牛丼</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">930円</td> <td rowspan="3" style="width: 30%; text-align: center; vertical-align: middle;">  </td> </tr> <tr> <td>★カレーライス</td> <td style="text-align: right;">930円</td> </tr> <tr> <td>★エビピラフ</td> <td style="text-align: right;">1200円</td> </tr> </table>				★牛丼	930円		★カレーライス	930円	★エビピラフ	1200円
★牛丼	930円									
★カレーライス	930円									
★エビピラフ	1200円									
<p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p>										