

おすすめメニュー



信州蕎麦とミニうな重 (浜名湖産) 御膳

香り高い信州蕎麦とうな重(浜名湖産)のセットメニューです。
うどんでのご用意も承ります。

3,520 円(税込)

石焼き牛たん麦とろ御膳



牛たんを石で焼きながらお召し上がりになるセットメニューです。白米に変更できます。
(青唐辛子味噌・もち麦ご飯 または 白米・香の物・サラダ・味噌汁付)

3,080 円(税込)

名物メニュー

人気商品



人気商品



国産豚ロース肉の陶板煮カツ御膳

国産豚ロース肉を陶板焼きにてご提供する煮カツ御膳です。
(香の物・サラダ・味噌汁付)

1,980 円(税込)

山梨県産 フジザクラポーク 西京焼き御膳

フジザクラポークの肩ロース肉を使用しております。
塩麴と西京味噌に漬け焼き上げた一品です。
(香の物・サラダ・味噌汁付)

1,980 円(税込)

お食事ご注文の方に限り

デザートセット

+220円(税込)

- ◆ バニラアイスクリーム
- ◆ イチゴアイスクリーム
- ◆ 抹茶アイスクリーム
- ◆ エスプレッソアイスクリーム

+440円(税込)

- ◆ 大人のコーヒーゼリー(ミニ)



ご昼食メニュー

新メニュー



四川風石焼き麻婆豆腐

フジザクラポークのばら肉、牛と豚のミンチ、絹豆腐、食感の違いを楽しむ料理長オリジナルの四川風麻婆豆腐をお楽しみください。
(ご飯・春巻き・スープ付)

2,200 円 (税込)

新メニュー



焼豚担々つけ麺

この時期限定の人気メニューです。
270gの麺に煮玉子、焼豚、ナルト、メンマ、笹葱をトッピング。
香り高い四川山椒を添えました。焼豚はオーダー時に焼き上げてご提供いたします。
(ザーサイ付)

1,980 円 (税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※当店で使用しているお米は国産です。

ご昼食メニュー

数量限定



滋賀県産
近江牛すき焼き鍋御膳

滋賀県のブランド牛「近江牛」のすき焼き鍋です。
玉葱、糸こんにゃく、白葱、焼き豆腐、温度玉子をトッピングに添えました。
(小鉢・香の物・味噌汁付)

3,850 円(税込)

新メニュー



お昼のお魚・とん汁定食

鱈の塩麴焼・黒米ご飯・豚汁と体に優しいメニューに仕上げました。
(小鉢・香の物付)

2,200 円(税込)

※写真はイメージです。※仕入状況等により料理内容が変更となる場合がございます。※当店で使用しているお米は国産です。

ご昼食メニュー

担々麺 **高菜ご飯付** ※ご希望の方はサラダに変更いたします。

1,650 円 (税込)

ミニ焼き豚丼に変更 +550 円 (税込)



山芋とろろ信州蕎麦 **稲荷寿司付** ※ご希望の方はサラダに変更いたします。

1,650 円 (税込)

ミニ焼き豚丼に変更 +550 円 (税込)



山芋とろろざるうどん **稲荷寿司付** ※ご希望の方はサラダに変更いたします。

1,650 円 (税込)

ミニ焼き豚丼に変更 +550 円 (税込)



国産豚ロース肉の
カツカレー

サラダ付 ※ご希望の方はスープに変更いたします。

1,870 円 (税込)



烏賊と茸・水菜の
和風パスタ

サラダ・パン付 ※ご希望の方はサラダをスープに変更いたします。

1,650 円 (税込)



カツサンド

スープ付 ※ご希望の方はサラダに変更いたします。

1,650 円 (税込)

