



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

ご飯・味噌汁付

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

限定15食

¥ 3,300

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます



うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥ 3,300

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。

ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込料金です

Salad Bar Buffet 全てのランチにサラダバーが付きます





こだわり野菜の冷し中華

¥1,980

Cold Chinese noodles with special vegetables マヨネーズをご希望の方は申し付け下さい

国産鶏胸肉・山クラゲ・錦糸玉子・くらげ・かいわれ・白髪ねぎ・新生姜・おかひじきを盛り込みました。
こだわりは、オーダーを頂いてからカットする高糖度トマトと地元産のみずみずしいきゅうり。
鮮度抜群のため、トマトの甘味・きゅうりの歯ごたえが抜群です。この時期だけの涼味をお楽しみください



本格パンチェッタのアラビアータ

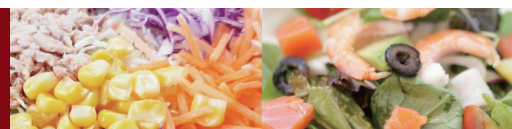
~たっぷりの薄削りパルメザンチーズのせ~

スープ付 ¥1,980

Authentic pancetta arrabbiata ~ with lots of thinly shaved parmesan cheese~

オリーブオイルで豚の塩肉をじっくり炒め、旨みを引き出しました。
自家製トマトソースの甘味が唐辛子の辛さを引き立て、やみつきになる味わい。

グルテンフリーの Pasta に変更可能です。
少々お時間を頂きますが、お気軽にお申し付けください。





本鮪づくし

鮪のつみれ汁付 ￥2,750

Bowl of rice topped with pickled tuna and tuna ball soup.

脂ののった本鮪（黒鮪）の中トロと赤身、中落をたっぷりと盛り込みました。特製の漬けダレでご賞味ください。旨味が凝縮したつみれ汁まで鮪尽くし。食材を余すところなくお楽しみいただけます。



彩り軍艦とざるそばセット

￥2,200

Gunkanmaki (Salmon・Tuna Tataki・Fresh Shirasu) and Zaru soba.

〈彩り軍艦〉ふくい名水サーモンの軍艦巻／本マグロのたたき軍艦／瀬戸内海産お刺身生しらすの軍艦

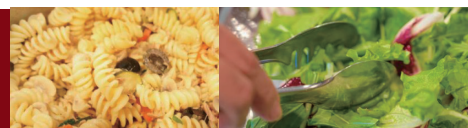
グルテンフリーの蕎麦に変更可能です。
お気軽にお申し付けください。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





千葉県産 いも豚ロースとんかつ
Chiba Pork Loin Tonkatsu

ご飯・味噌汁付 ￥1,980



旬野菜の石焼ビビンバ
Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables

搾菜・スープ付 ￥1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。
味付けはシンプルにコチュジャンで。



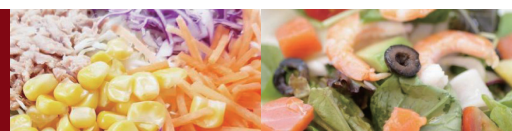
ごろごろお肉の
ビーフカレー

Lump of meat beef curry

スープ付 ￥1,980

カレートッピング

・カキフライ 各 ➕ ￥550
・ロースカツ





山椒香る麻婆豆腐

Bean-curd soup seasoned with sansho

ご飯・搾菜・スープ付 ￥1,980

国産豚肉をベースに大蒜・生姜・牡蠣油・辣粉・辣油・山椒油などをブレンド。
山椒が豊かに香るシビ辛な麻婆豆腐に仕上げました。



限定20食 レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ～豆板醤添え～

Stir-fried liver and chives ～Served with bean sauce～

ご飯・味噌汁付 ￥1,980

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。
お好みで、豆板醤と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

