

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

¥ 3,630



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。



記載は税込み料金です
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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼
追加

ミニ
牛しぐれ煮丼

+ ¥770

ミニ
鯖山掛け丼

セットのご飯を
ミニ丼に変更

ミニ
チャーシュー丼

+ ¥550

うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥3,850

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。



記載は税込み料金です

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます
ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus



ミニ
牛しぐれ煮丼

ミニ丼
追加

+ ¥770



ミニ
鮭山掛け丼

セットのご飯を
ミニ丼に変更



ミニ
チャーシュー丼

+ ¥550



カイノミのローストビーフ重 生胡椒と大蒜ソース
Premium Roast Beef Rice Box 三種の薬味・味噌汁付 ￥2,530

【薬味】にらキムチ／葉わさびのおろし和え／葉辛子の玉ねぎ和え

タレの一部に玉子を使用しています

カイノミとは、牛の脇腹にあたるバラ肉の一部。ヒレ肉の隣に位置する希少部位で、形状が貝の身に似ていることが名前の由来です。
1頭から数キロしか取れない希少部位です。



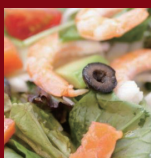
冷製トマトクリームソース ～生ハム添え～
Chilled Tomato Cream Pasta with Prosciutto スープ付 ￥1,980

トマトクリームのベースに、ベーコンのコクとケッパーの酸味を効かせた冷製パスタ。
薄く削ったふわふわのバルメザンの塩気が、パスタをより引き立てる一品です。

記載は税込み料金です

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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus

ミニ丼
追加

ミニ
牛しぐれ煮丼

+ ￥770

ミニ
鮭山掛け丼

セットのご飯を
ミニ丼に変更

ミニ
チャーシュー丼

+ ￥550



6種の鮮魚の手巻き寿司

味噌汁付 ￥2,420

Premium Hand-Roll Sushi Platter: 6 Styles of Fresh Fish

鮪・金目鯛・海老・烏賊・平貝・サーモンの6種の切り身と貝割れ・胡瓜をご用意。お好みの具材で手巻き寿司をご賞味ください。



特製ソースひれかつ丼

温玉子・味噌汁付 ￥1,980

Tenderloin Pork Katsu Rice Bowl

国産豚ヒレ肉に粗めの生パン粉をまといさせさっくりと揚げ、自家製のソースにくぐらせて仕上げました。
温玉子は丼に載せても、別添えのまま軽く潰してかつを潰けても。お好みでご賞味ください。

記載は税込み料金です
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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus

ミニ丼
追加

+ ￥770



ミニ
牛しぐれ煮丼



ミニ
鮭山掛け丼



ミニ
チャーシュー丼

セットのご飯を
ミニ丼に変更

+ ￥550



鰻の石焼きまぶし

Stone-Grilled Eel Rice Bowl ~Hitsumabushi Style~

味噌汁付 ¥2,200

ひつまぶしを石焼き風に仕上げました。まずはくずして鰻の香ばしさを楽しんだら、自家製出汁でうな茶漬けにして召し上がれ！



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
- ・ロースカツ

各 + ¥550



記載は税込み料金です
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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus

ミニ丼
追加

ミニ
牛しぐれ煮丼

ミニ
鮪山掛け丼

ミニ
チャーシュー丼

+ ¥770

セットのご飯を
ミニ丼に変更

+ ¥550



海鮮冷麺

¥1,980

Premium Chilled Noodles with Fresh Seafood Assortment

海老・烏賊・帆立・もずくキムチを使った海鮮冷麺。テールスープ・白だし・ガラスープをブレンドした特製スープとご賞味ください。



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 ～豆板醬添え～

ご飯・味噌汁付

¥1,980

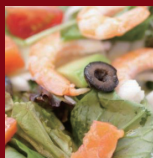
Stir-fried liver and chives ～Served with bean sauce～

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、豆板醬と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

記載は税込み料金です

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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus



ミニ
牛しぐれ煮丼



ミニ
鮭山掛け丼



ミニ
チャーシュー丼

ミニ丼
追加

+ ¥770

セットのご飯を
ミニ丼に変更

+ ¥550



ホットドック ～サルサ風ソース～ フライドポテト・スープ付 ￥1,650
Artisanal Hot Dog with Fresh Salsa Sauce

粗挽きのロングソーセージを挟んだソフトフランスパンに、スパイシーな香味野菜ソースを合わせた、軽めのメニューをご用意。シャキシャキした食感と爽やかな風味がソーセージの肉汁と絶妙にマッチします。



海老&アボカドドック フライドポテト・スープ付 ￥1,650
Shrimp & Avocado Gourmet Hot Dog

ソフトフランスパンにプリプリの海老とクリーミーなアボカドをサンド。ホットドック風に仕上げました。

記載は税込み料金です
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

全てのランチに
サラダバー
が付きます



選べるミニ丼を
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

Plus



ミニ
牛しぐれ煮丼

ミニ丼
追加

+ ￥770



ミニ
鮭山掛け丼

セットのご飯を
ミニ丼に変更



ミニ
チャーシュー丼

+ ￥550