

季節のごちそう

のど越しの良い「更科そば」を
くるみと胡麻の風味香る出汁でお召し上がり下さい。
付け合せの薬味は味変としてお好みでご使用下さい！
ベストサイズの「かき揚げ重」は、
紅えび・しらす・ごぼう・三つ葉を混ぜ込みサクサクに
揚げたかき揚げをトッピングしています！



くるみ出汁の更科そばと
ミニかき揚げ重

¥1,870(税込)

薬味(ネギ・生姜・ラー油)付

食事付きのお客様 プラス ¥440(税込)

※写真はイメージです。器など店舗により異なりますのでご了承ください。

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。※当店では全て、国産のお米を使用しております。

LUNCH MENU

名物
料理

もっちりとした肉質が特徴の
愛知県三河地区のブランド豚



みかわもち豚の鉄板味噌とんかつ

昼食付
プランのお客様

追加
+ ¥550

ご飯付

味噌汁付

香の物付

¥1,980(税込)

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。※当店では全て、国産のお米を使用しております。

LUNCH MENU



昼食付
プランのお客様
追加
+ ¥1,210

鰻のひつまぶし
¥2,640(税込)

味噌汁付 香の物付

昼食付
プランのお客様
追加
+ ¥770

牛ハラミの
鉄板焼肉膳
¥2,200(税込)

塩ダレキャベツ付 ご飯付

味噌汁付 香の物付



※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。※当店では全て、国産のお米を使用しております。

LUNCH MENU



昼食付
プランのお客様
追加
+¥550

10種野菜の
グリーンオムライス

¥1,980(税込)

コンソメスープ付



昼食付
プランのお客様
追加
+¥330

鉄板ナポリタン

¥1,760(税込)

コンソメスープ付 デザート付



昼食付
プランのお客様
追加
+¥220

海老カツカレー

¥1,650(税込)

サラダ付 薬味付

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。※当店では全て、国産のお米を使用しております。

LUNCH MENU



昼食付
プランのお客様
追加
+¥220

季節の和膳

筍の春香揚げ
サーモンの
松前蒸し桜見立て
季節の前菜盛り合わせ

¥1,650(税込)

ゆかりご飯付 味噌汁付 香の物付

昼食付
プランのお客様
追加
+¥330

鍋焼き カレーうどん

¥1,760(税込)

ご飯付



※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。※当店では全て、国産のお米を使用しております。

STANDARD MENU

昼食付プラン(食事券)ご利用のお客様は、追加料金はございません。



醤油ラーメン ¥1,430(税込)



担々麺 ¥1,430(税込)



ミニ鰻重 ¥1,430(税込)

味噌汁付 香の物付



ビーフカレー ¥1,430(税込)

サラダ付 薬味付

- ・ ミニ天丼(味噌汁・香の物付)…………… ¥1,430(税込)
- ・ うどん・そば・きしめん単品【温/冷】…………… ¥1,100(税込)

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。※当店では全て、国産のお米を使用しております。