

昼ごはん

Lunch menu



- ・丼のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり

無料！

Free for:
Large rice / Salad refill / Miso soup refill

※ 価格はすべて税込表示です。
Tax included.

甘味



‘Warabi mochi’
bracken starch jelly
w/oybean flour
and topped off with syrup

わらび餅

やさしい甘味、食後にいかが？

¥400



Ice cream of the day

本日のアイス

スタッフにおたずね下さい。

¥400

お飲みもの

ビール/ Beer

KIRIN draft beer	
キリン 一番搾り生	ジョッキ / regular ¥700
	グラス / small ¥450
KIRIN bottled beer	
キリン クラシックラガー/中瓶	¥800
KIRIN alcohol free beer	
キリン グリーنزフリー (ノンアルコール)	¥580

ハイボール/Higi ball

High ball	
ハイボール	¥600
Brown sugar shochu high ball	
黒糖ハイボール (黒糖焼酎)	¥600
Sweet potato shochu high ball	
パンビハイボール (小鹿/芋焼酎)	¥600
Ginger high ball	
ジンジャーハイボール	¥650
Cola high ball	
YAZAWA (コーラハイボール)	¥650

サワー/ Sour : Shochu cocktail

Lemon sour	
レモンサワー	¥600
Grapefruit sour	
グレープフルーツサワー	¥600
Peach sour	
桃サワー	¥600
Kiwi sour	
キウイサワー	¥600
Hirami lemon sour	
シークァーサーサワー	¥600

Shochu w/oolong tea	
ウーロンハイ	¥600
Shochu w/green tea	
緑茶ハイ	¥600
Shochu w/jaumine tea	
ジャスミンハイ	¥600
Shochu w/black tea	
紅茶ハイ	¥600
Shochu w/corn tea	
コーン茶ハイ	¥600

ソフトドリンク / Non alcohol drinks

Oolong tea	¥400	Cola	¥450	Grape juice	¥400
ウーロン茶		コーラ		ぶどうジュース	
Iced tea	¥400	Ginger ale	¥450	Grapefruit juice	¥400
アイ스티ー		ジンジャーエール		グレープフルーツジュース	
Jasmine tea	¥400	Calpis	¥450	Apple juice	¥400
ジャスミン茶		カルピス		りんごジュース	
Corn tea	¥400	Calpis soda	¥450	Mango juice	¥450
コーン茶		カルピスソーダ		マンゴージュース	
Green tea	¥400			Cranberry juice	¥450
緑茶				クランベリージュース	

芋焼酎 / Sweet potato shochu ¥650～

麦焼酎 / barley shochu ¥650～

黒糖焼酎 / Brown sugar shochu ¥650～

日本酒 / Sake ¥800～

※ 価格はすべて税込表示です。

おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



Steamed Iberico pork & vegetables set

イベリコ豚バラ せいろ蒸ししゃぶごはん

¥1,600

イベリコ豚バラ肉を
たっぷりの野菜と蒸ししゃぶに。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



Kurobuta pork ginger set

鉄板生姜焼きごはん ¥1,600

ごはんのおかわり間違い無し！
自信あります！

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / りんご

無料！

- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



Free for:
Large rice / Salad refill / Miso soup refill

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

季節のおすすめ麺

サラダ・小鉢・
選べるミニ丼付き



麺大盛り
+¥180

Prawn & vegetables templa
Soba or Udon
& choice of small rice bowl set

選べる
ミニ丼

- ・うどんに変更
- ・うどんとそばの合盛り

も可能です！



Hot udon w/pork & vegetables Sukiyaki
& choice of small rice bowl set

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

choice of 1 small rice bowl w/your noodle.	 醤油黒ぶた丼 特定原材料： 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま Sauteed pork rice -soy sauce-	 ねぎ塩黒ぶた丼 特定原材料： 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま Sauteed pork rice -green onion sauce-	 温玉そぼろ丼 特定原材料： 豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま Mmnced pork w/ half boiled egg rice	 釜揚げしらす丼 特定原材料： 小麦 / 大豆 Boiled whitebait rice	 海苔明太ごはん 特定原材料： 小麦 / 大豆 Mentaiko rice	 とろろごはん 特定原材料： 小麦 / 大豆 / 山芋 Grated Japanese yam rice
--	--	---	--	---	--	--

追加トッピング Toppings

¥150

- ・温玉 ・とろろ ・キムチ
- ・大根おろし ・明太子
- half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko

セットでお得！ Set drinks

¥150

- ・各種ジュース（アップル・ぶどう・グレープフルーツ）
- ・アイ스티ー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶
- fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasumine tea

¥350

- ・わらび餅 ‘warabi mochi’ bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

そば、うどんがさらに美味しくなりました。



石臼挽き信州そば
使用



讃岐うどん
使用

季節野菜と海老天そば & 選べるミニ丼

¥1,700

人気のそばと天ぷら。
最高の組み合わせです！

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / そば / えび



季節の天ぷら単品
¥400

温かい

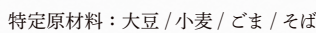
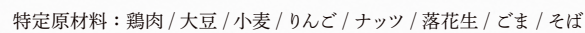
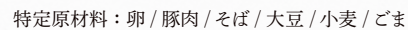
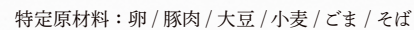
ぶたすきうどん & 選べるミニ丼

¥1,550

みんな大好き！
すき焼きうどんの登場です。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / そば

(※うどん、そばは同じ釜で茹でています)



■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,250

香ばしく焼き上げた黒ぶたを
お好みのタレで！

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,400

とろ〜り卵をからめてどうぞ！

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



旨みそ黒ぶた丼

¥1,350

味噌のコクでごはんがすすみます！

特定原材料：

豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま



とろろ月見ぶた丼

¥1,450

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 山芋



とろろわさびぶた丼

¥1,350

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろを乗せて。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋



照りマヨぶた丼

¥1,400

照り焼きとマヨ、卵をからめてどうぞ！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



キムマヨぶた丼

¥1,450

黒ぶた丼にキムチとマヨでがっつり美味しく！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / えび / かに

無料！

- ・丼のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



Free for:
Large rice / Salad refill / Miso soup refill

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

追加トッピング Toppings

¥150

- ・温玉 ・とろろ ・キムチ
- ・大根おろし ・明太子

half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko



¥450

- ・ミニそば
- ・ミニうどん

small soba / small udon



セットでお得！ Set drinks

¥150

- ・各種ジュース (アップル・ぶどう・グレープフルーツ)
- ・アイ스티ー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶

fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasumine tea

¥350

- ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

揚げもの

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



Pork loin cutlet set

ロースとんかつごはん ¥1,650

サクサクの衣と
ジューシーなロース肉の
とんかつです。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご



Pork loin cutlet w/grated daikon turnip & shiso perrilla set

おろしとんかつごはん ¥1,750

柔らかお肉とサクサクの衣、
たっぷりの大根おろし
& 大葉と添えて。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご



Pork tenderloin cutlet & minced Kurobuta pork cutlet set

ヒレかつ & 黒ぶたメンチカツごはん ¥1,480

人気のヒレかつとメンチカツの MIX!

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご

Pork tenderloin cutlet set

ヒレかつごはん ¥1,580

Minced Kurobuta pork cutlet set

黒ぶたメンチカツごはん ¥1,380

追加トッピング Toppings

¥150

・温玉・とろろ・キムチ
・大根おろし・明太子
half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko

¥450

・ミニそば
・ミニうどん
small soba / small udon

セットでお得！ Set drinks

¥150

・各種ジュース（アップル・ぶどう・グレープフルーツ）
・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶
fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasumine tea

¥350

・わらび餅 ‘warabi mochi’ bracken starch jelly
・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

「もう一品」におすすめ



kimuchi
白菜キムチ
テーブルの上に
いつでも。

¥480



chicken cartilage
w/ ume plum sauce
コラーゲン
梅なんこつ
コリコリ食感の軟骨。
コラーゲンたっぷりです。

¥580



cream cheese
w/ salted spicy cod innards
チャンジャ
クリームチーズ
相性ばっちりの
組み合わせです。

¥580



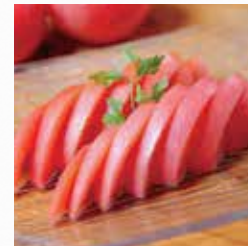
jamón serrano
ハモンセラーノ
スペイン産の
生ハムです。

¥580



Korean green salad
韓国海苔の
グリーンサラダ
新鮮野菜に
韓国風醤油ベースの
ドレッシングで。

¥780



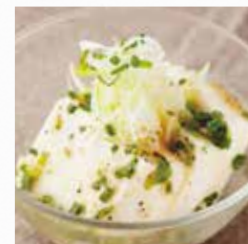
fresh tomato
完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトを
シンプルに。

¥550



cucumber w/ salty kelp
塩昆布
たたききゅうり
さっぱり浅漬け風の
人気メニュー。

¥480



cold tofu
w/ green onion salt sauce
ネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐と
さっぱり塩ダレ。

¥480



deep fried tofu
w/ green onion
どっちゃんネギの
厚揚げ
たっぷりのネギと花かつお、
鹿児島醤油で。

¥580



french fries
フライドポテト
みんな大好き
フライドポテト。

¥580



minced pork cutlet
六白黒豚メンチカツ
スタッフ一押し!!
肉汁たっぷり。

2p ¥980

1p ¥490

KIDS PLATE



apple juice
or
grape juice



お子様セット ¥800

ドリンクとおもちゃ付き！

「りんごジュース」または「ぶどうジュース」をお選び下さい。

特定原材料：豚肉 / そば / 小麦 / えび / 鶏肉 / 乳 / 卵

※ 内容詳細は変更となる場合がございます。アレルギーをお持ちのお客様はご相談下さい。