

# MENU メニュー



## 牛頬肉の赤ワイン煮込み 2,200円

4時間じっくりと赤ワインで煮込みました。  
付け合せの長ネギのクリーム煮との相性も抜群です。(パン、サラダ、スープ付き)



## 紫峰もち豚の生姜焼き定食 2,000円

紫峰もち豚ロース使用。  
生姜、ニンニク、ハチミツ、醤油、みりんで特製ソースを作りました。  
ジャガイモのピューレとからめて召し上がってください。



## 料理長のおすすめパスタ 1,700円

内容はスタッフまでお尋ねください。  
(サラダ、スープ、デザート付き)

# MENU メニュー



## 牛タン炭火焼き定食

2,800円

塩に漬け込んだ牛タンを炭火で焼いてご提供します。  
付け合わせは、白菜の浅漬け、唐辛子味噌。(麦御飯、とろろ、わかめスープ付き)



## 欧風ビーフカレー 1,800円

オリジナルブレンドしたスパイスに角切りビーフとマッシュルームを組み合わせた欧風カレーの王道。



## 三崎港直送 鮪鉄火丼 2,300円

三崎港直送の鮪を使用。鉄火とねぎトロで丼にしました。



四川麻婆豆腐のライスセット 1,700円

～ライス、スープ、中華惣菜、ザーサイ、ミニデザート付き～

四川麻婆豆腐（大皿） 1,600円

～皆様でシェアしてお召し上がりください～



カレーつけ稲庭うどんとミニチャーシューベ 2,000円

ミニチャーシューベはカレーのスープをかけてお召し上がりください。



味噌チャーシューメ 1,600円

鶏豚白湯のWスープ。麺は小麦の香りを生かした中太麺です。