

国産のさんまを肝ごとじっくり焼き上げました
ご飯が進む秋の定番メニューです



国産さんまの塩焼き定食

1,100円(税込)

秋の味覚

9月17日(水)
START

ジューシーな秋茄子をたっぷり使用した辛めの麻婆茄子
甘辛な挽肉餡でご飯が進む逸品です



旨辛!麻婆茄子定食

1,200円(税込)

秋刀魚を使用した珍しいちらし寿司に加え、ミニとろろ蕎麦と
天ぷら4種がセットになった秋の味覚盛りだくさんの御膳です



秋の味覚御膳

1,480円(税込)

熱々の鉄板で食べる秋鮭のちゃんちゃん焼き
秋鮭を箸で崩して野菜と混ぜてお召し上がり下さい



秋鮭の味噌マヨ
ちゃんちゃん焼き定食

1,300円(税込)

大粒黒豚焼売と野菜をセイロで蒸しあげました
特製中華たまごスープも付いた満足感のある焼売定食です



大粒黒豚焼売定食

1,200円(税込)

彩り豊かな野菜と豆腐のヘルシーサラダ
特製豆乳胡麻ドレッシングをかけてお召し上がり下さい



8種の秋野菜と
豆腐のヘルシーサラダ

800円(税込)

定番のちくわと山芋の磯部揚げ。塩か天つゆでお召し上がり下さい



ちくわと長芋の磯部揚げ

600円(税込)