



バーミキュラ フライパンで 焼いたお魚御膳

白身魚、海苔のクリームソース、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

2,800
(3,080)



OVEN POT

○小麦、卵、乳

バーミキュラ フライパンで焼き上げた魚は、皮目はパリッと、身はふっくら。
ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、ぜいたくな御膳です。

<小鉢4品>

- ・無水調理したキタアカリ 肉じゃが風ポテトサラダ
- ・無水ベイクしたブロッコリーの胡麻和え
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麺とこだわり卵 薪火オイル



塩麴でマリネした 豚肩ロースト御膳

塩麴でマリネした豚肩ロースト、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

2,800
(3,080)



OVEN POT

○小麦、卵、乳

塩麴でマリネした豚肩肉をライスポットで低温調理して柔らかくしっとり仕上げました。
ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、ぜいたくな御膳です。

<小鉢4品>

- ・無水調理したキタアカリ 肉じゃが風ポテトサラダ
- ・無水ベイクしたブロッコリーの胡麻和え
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麺とこだわり卵 薪火オイル



バーミキュラで3時間煮込んだ ブルドポークのハンバーガー キタアカリのフライドポテト

1,800
(1,980)

柔らかく煮込んだブルドポークに自家製BBQソースを絡ませ、無水ベイクした玉ねぎなどを全粒粉の自家製パンズに挟みました。



OVEN POT

○小麦、卵、乳

SOUP

無水調理したきのこのポタージュ
●OVEN POT ○乳

545
(600)

DESSERT

バーミキュラで焼き上げた
自家製プリン
●OVEN POT ○卵、乳

600
(660)

さつまいものタルト
無水調理したカシスと黒胡麻のソース
●OVEN POT ○小麦、卵、乳

700
(770)

カレドシヨコラ
酸味の効いた梅のコンフィチュール添え
●OVEN POT ○小麦、卵、乳

700
(770)

SET DESSERT

デザートは以下を追加できます

バニラアイス
○卵、乳

200
(220)

商品に使用しているアレルギー8品目を表示しております。その他の品目はスタッフにお尋ねください。
パンの製造ラインでは、えび・くるみを含む商品を生産しています。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

SET DRINKS

好きなドリンクを下からお選びください

400
(440)

COFFEE

コーヒー (Hot/Iced)

TEA

アールグレイ (Hot/Iced)

ウーロン茶 (Iced)

国産 ゆず緑茶 (Hot)

さくら和紅茶 (Hot)

カモミール (Hot)

日向夏の和紅茶 (Iced)

マンゴージャスミンティー (Iced)

SOFT DRINKS

果汁入り 100%
オレンジジュース

こだわりのグレープジュース