



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

ご飯・味噌汁付

限定15食

¥ 3,300

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





牛タンステーキ
Beef tongue steak

ご飯・味噌汁付 ¥2,200

柔らかな牛タンステーキを自家製青唐辛子みそ・旨み醤油・ドイツの岩塩・レモンとお好みでお召し上がりください。



うな重
Boiled eel served over rice in a lacquered box

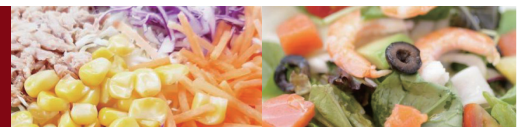
肝吸付 ¥3,300

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet 全てのランチにサラダバーが付きます





鶏白湯ラーメン

¥1,760

Ramen with a whitish chicken-bone soup

鶏がらと豚のげんこつを圧力鍋でじっくり煮出し、さらに丸鶏をプラスして炊き上げた特製スープが自慢です。

ラー油・豆板醤もご用意しています。お気軽にお声掛けください。

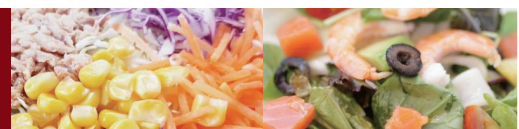


牡蠣とベーコンのクリームスパゲティ ~柚子の香り~

¥1,980

Creamy spaghetti with oysters and bacon~Yuzu scent~

今が旬の牡蠣と厚切りベーコンの旨みをクリームソースの中に閉じ込め、隠し味に柚子を入れて風味豊かに仕上げました。





千葉県産 菜の花ポークひれかつ&
広島産カキフライ

Pork fillet katsu & Fried oysters

ご飯・味噌汁付 ¥1,980

千葉県産の柔らかい菜の花ポークのひれかつと、広島産カキフライを贅沢に食べ比べ。



旬野菜の石焼ビビンバ

Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables

搾菜・スープ付 ¥1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。
味つけはシンプルにコチュジャンで。



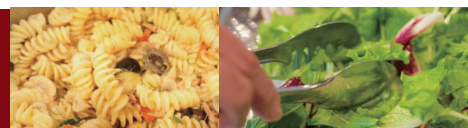
ごろごろお肉の
ビーフカレー

Lump of meat beef curry

スープ付 ¥1,980

カレートッピング

・カキフライ 各 + ¥550
・ロースカツ





カレー南蛮そば/うどん
Curry Nanban Soba/Udon Noodles

¥1,650

和風だしの効いたカレースープは千葉県産 菜の花ポークの旨味がたっぷり。
仕上げに添えた香味野菜の豊かな香りが溶け込んで、クセになる美味しさです。

ご希望でミニご飯をご用意いたします。



限定20食 レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ~豆板醤添え~
Stir-fried liver and chives ~Served with bean sauce~

ご飯・味噌汁付 ¥1,980

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。
お好みで、豆板醤と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

