

		日替わりランチ	1,000円
1	火	鯖のロースト アサリのソースで	豚ロースの陶板ステーキ
2	水	牛肉のオイスターソース炒め	海老と浅利のマヨネーズグラタン
3	木	海老と野菜の紹興酒炒め	長茄子の肉味噌焼
4	金	ビーフストロガノフ ライス添え	白身魚と豆腐の出し汁餡掛け
7	月	イトヨリのポワレ ソースデュグレレ	豚ヒレ 串カツ
8	火	ベーコンとキノコのトマトソース スパゲッティ	海鮮漬丼 アボガドマヨネーズ掛け
9	水	烏賊の豆鼓炒め	森林鶏のチーズ照焼
10	木	回鍋肉	白身魚と海老のフリッター オーロラソース
11	金	サーモンポワレ 生ハムとキノコのマリネ	肉うどんと焼おにぎり
15	火	バターチキンカレー 温野菜添え	海鮮太巻きときのご蕎麦
16	水	海老のフリッター シートチリソース	豚ロースカレー風味 スパイシー焼
17	木	鶏肉の甘酢炒め	秋刀魚と海老の湯葉衣揚げ
18	金	サーモンカツレット タマゴサラダ添え	豚の角煮丼
21	月	オムライス デミグラスソース	海老芋と鰯の餅粉揚げ出し
22	火	鯛のポワレ季節野菜のフリカッセ	厚切りベーコンと秋野菜の桜チップいぶし焼
23	水	牛肉のオイスターソース炒め	鯉の和風ステーキ
24	木	海老と玉子の炒め物	森林鶏の紫蘇巻きチーズフライ
25	金	カルボナーラ スパゲッティ	実りの秋御膳
28	月	サーモンムニエル トマトとケッパーのソース	牛煮込み 温玉のせ
29	火	ハンバーグステーキ デミグラスソース	帆立の刺身と帆立カレー風味焼
30	水	白身魚の甘酢ソース	豚珍甘ロースの味噌キムチ鍋
31	木	豚肉と野菜の炒め物	鰯の蒸焼 ポン酢餡掛け

～土・日・祝日ランチ～



- ★牛丼 1000円
- ★カレーライス 1000円
- ★ピラフ 1000円
- ★豚珍甘ロースのカツカレー 1400円

- ★エビフライ定食 1500円
- ★森林鶏の唐揚げ定食 1600円
- ★豚珍甘ロースカツ定食 1600円

■ランチはサラダ・デザートがお替わり自由、スープ・味噌汁・ドリンクはセルフサービスとなっております。
 ■メニューは仕入れの都合により変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。
 ■当店の白飯は岡山県産のお米を使用しています。その他の米加工品もすべて国産米を使用しています。
 ■当店の調理場ではアレルギー特定原材料7品目を含む食材を使用しております。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。