

		日替わりランチ	1,000円
1	火	鶏もも肉ロースト シーザーサラダ仕立て	鰯の唐揚げ トマト甘酢あん掛け
2	水	烏賊と玉子の炒め物	豚珍甘ロースとバラの味しゃぶ
3	木	鶏肉とニラの細切り炒め	浅利とインカのみぎざめのクリーム煮と浅利の茶碗蒸し
4	金	サワラのポワレ ソースデュグレレ	森林鶏の桜葉揚げ
7	月	ビーフストロガノフ パスタ添え	お花見御膳
8	火	サーモンフライ タルタルソース	国産牛もも肉の和風ローストビーフ丼
9	水	豚バラ肉の黒糖醤油炒め	天然鯛カマの骨蒸し ポン酢あん掛け
10	木	烏賊の豆鼓炒め	森林鶏の唐揚げ 竹の子あん掛け
11	金	豚肉ロースト マスタード風味	海鮮漬丼ぶり とろろ掛け
14	月	甘ダイロースト チーズ風味 トマトソース	豚ロースの海鮮佃煮天ぷら 山椒塩
15	火	鶏もも肉のピカタとカツレツ デミグラスソース	白身魚のフリッター 梅タルタル
16	水	海老と野菜の甘酢炒め	豚珍甘バラ肉と新玉葱の陶板焼
17	木	豚肉と玉子のあん掛けラーメン	サーモンのじゃがバター焼
18	金	サーモンポワレ オレンジソース	森林鶏むね肉のあん掛け丼ぶり
21	月	ハンバーグステーキ オニオンソース	桜海老と新玉葱のかき揚げ 冷し茶蕎麦
22	火	鯛の白ワイン蒸し 季節野菜のフリカッセ	肉豆腐
23	水	サンマーメン	鯛のフライ 紅生姜タルタル
24	木	海老と野菜のピリ辛炒め	豚珍甘バラ肉のぶっかけ釜揚げうどん
25	金	牛すじカレー	鯛づくし(刺身・荒煮・茶碗蒸し)
28	月	サワラと生ハムのサラダ仕立て	豚ロースカツ玉子とじ
30	水	油淋鶏	鰻と新玉葱の揚煮

～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。