

シェフのおすすめ

国産牛

ローストビーフ丼

[小鉢・スープ付]

贅沢に国産牛を使用したローストビーフ丼。
特製ダレと卵黄を絡めて。

1,620yen (1,749)



スーラー湯麺

[ちまき付]

辛い！酸っぱい！熱い！だけどコクのあるスープに
ぐいぐい引き込まれていく冬の人気メニューです。

1,170yen (1,260)

房総なるかポーク

ロースカツ膳

[小鉢・お新香・お味噌汁付]

※おろしポン酢・ソース付

房総勝浦の海の恵みを受けて育った甘味のあ脂身と
旨味のある赤身が特徴のロースカツです。

1,530yen (1,650)



※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



天井

[味噌汁・お新香付]

海老2本、キス、野菜3点の天ぶらをお重に盛り込み特製タレで仕上げました

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

天ざるそば or うどん

[いなり寿司付]

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

北海道産蕎麦粉を石臼で引いた香り豊かな蕎麦、こしのある国産小麦を使用したうどんを、揚げたての天ぶらと共に



天ぶらそば or うどん

[いなり寿司付]

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円



※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



肉うどん or そば

[いなり寿司付]

鯉と昆布でとった関西風出汁と柔らかく煮込んだ牛バラ肉をのせて

1,200yen (1,296)

かけそば or うどん

[いなり寿司付]

鯉と昆布でとった関西風出汁で

800yen (864)



ざるそば or うどん

[いなり寿司付]

出汁の効いたそばつゆでどうぞ

800yen (864)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



チャーシューメン

～焦しニンニクソース掛け～

[ちまき付]

人気の房総ポークチャーシュー5枚と香ばしい焦がしニンニク油で

1,500yen (1,620)

昼食付プランの場合 +200円

ラーメン

[ちまき付]

豚骨と鶏ガラで出汁を取った昔ながらの中華そば!



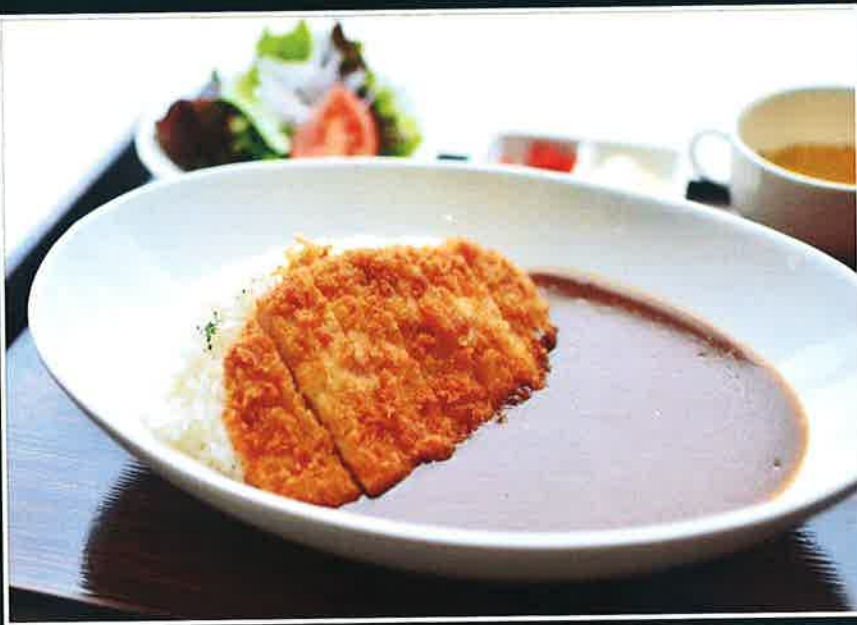
1,000yen (1,080)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



カツカレー

[サラダ・スープ付・薬味付]

熟成三元豚ロースカツをのせた
特製カレー

1,600yen (1,728)

星食付プランの場合 +300円

オムハヤシ

[サラダ・スープ付]

ふわトロのオムレツに
デミグラスソースを添えて

1,400yen (1,512)

星食付プランの場合 +100円



ビーフカレー

[サラダ・スープ付・薬味付]

柔らかく煮込んだ牛肉は絶品です

1,300yen (1,404)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※ () 内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。



ハンバーグ デミグラスソース

[ご飯・スープ・小鉢・デザート付]

じっくり煮込んだデミグラスソースと共に

1,600yen (1,728)

昼食付プランの場合 +300円

DSサラダランチ

[パン・スープ付]

9種類の野菜と生ハム、
スモークサーモン、ツナの
ヘルシーサラダ

ドレッシングは3種類

イタリアン

シーザー

和風ノンオイル

1,400yen (1,512)

昼食付プランの場合 +100円



千葉県産 豚ばら生姜焼き

[ご飯・味噌汁・お新香付]

定番の生姜焼き！
ご飯が進む一品です。

1,300yen (1,404)

※ご飯大盛り プラス100円 ※ご飯お替り 150円

※麺大盛り プラス150円

※()内は税込み金額となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。