



Grand menu



- 当店では、お一人様につき一品以上のご注文をいただいております。
- 当店では、国産米を使用しております。
- お車を運転されるお客様、未成年のお客様へのアルコールのご提供は
お断りさせていただいております。
- 当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。



鮭の山かけ

おまみ



天ぷら盛り合わせ



蒸し点心3種盛り



春巻と大根餅



鶏の唐揚げ

枝豆

税込400円

鮭の山かけ

税込600円

天ぷら盛り合わせ

税込1,100円

ミニ野菜サラダ

税込400円

パリパリかた焼サラダ

税込760円

ポテトフライ

税込420円

海老フライ (2尾)

税込880円

ソーセージ盛り合わせ

税込980円

エビせん

税込120円

春巻と大根餅

税込700円

蒸し点心3種盛り

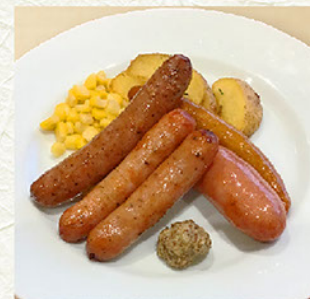
税込600円

鶏の唐揚げ

税込700円



ポテトフライ



ソーセージ盛り合わせ



海老フライ (2尾)

和食

広小路御膳

税込2,150円

刺身・天ぷら盛り合わせ
煮物・焼物・吸い物
ご飯・お新香



天ぷら盛り合わせ

税込1,100円



もう一品に！



うな重

税込4,200円

うな重・吸い物・お新香



うなぎ膳

税込3,500円

うな丼・吸い物・刺身
煮物・お新香

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

どんぶり



天丼セット 税込1,600円

天丼・半玉そば[温]・お新香

単品 天丼 税込1,400円
天丼・吸い物・お新香



湯葉の玉子とじ井セット

湯葉と筍の玉子とじ井 税込1,400円
半玉おろしそば[冷]・煮物・お新香

単品 湯葉の玉子とじ井 税込1,200円
湯葉と筍の玉子とじ井
吸い物・お新香



ねぎとろ井セット

ねぎとろ井 税込1,700円
そば[温]・煮物

単品 ねぎとろ井 税込1,300円
ねぎとろ井
吸い物・煮物



鮭の山かけ
税込600円

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

そば

天ざるそば

税込1,550円



天ぷらそば

税込1,550円



鴨南蛮[令鴨]

税込1,550円



鴨せいろ[令鴨]

税込1,550円

ざるそば 税込980円

かけそば 税込980円



とろろそば 温 冷

税込1,200円



湯葉あんかけそば

税込1,200円

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

洋食

Western food

洋食セット 税込1,750円

海老フライと和風ハンバーグ サラダ添え
カップスープ・ご飯

Grilled pork ginger

ロース生姜焼きセット

税込1,550円

ロース生姜焼き サラダ添え
カップスープ・ご飯

Deep fried prawn

海老フライセット

税込1,960円

海老フライ三尾 サラダ添え
カップスープ・ご飯

ソーセージ
盛り合わせ

税込980円

もう一品に！

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

Steak

ソースをお選び下さい



和風おろし



デミグラス

牛リブローズ
ステーキセット

税込2,250円

牛リブローズステーキ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

Hamburger

ソースをお選び下さい



和風おろし



デミグラス

ハンバーグセット

税込1,600円

ハンバーグ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。



オムライスセット 税込1,450円

海老フライ・サラダ付き

カツカレー 税込1,550円

ミニサラダ付き

ハヤシライス 税込1,100円

ミニサラダ付き

ビーフカレー 税込1,100円

ミニサラダ付き

KIDS

おたのしみ
おもちゃ
つき

お子様の大好物を集めました

キッズプレート

税込 950円

チャーハン・アメリカンドッグ
肉団子甘酢・海老フライ
サラダ・ポテトフライ
オレンジジュース・プリン



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

とんかつ
揚げ物



季節の定番メニュー。ふりふりサクサクな
カキフライをお楽しみください。



カキフライセット

カキフライ サラダ添え・カップスープ・ご飯 税込1,850円



ひれかつ定食

税込2,180円

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香



ひれと海老フライ定食

税込2,400円

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

中華

自由にセレクト 中華のセットメニュー

税込1,500円

AとBから一品ずつお選びください。

A



中華丼



五目炒飯

B



ハーフワンタン麺
甘味



蒸し点心3種盛り
ワンタンスープ・甘味



春巻と大根餅
ワンタンスープ・甘味

单品



中華丼
スープ付き 税込1,200円



五目炒飯
スープ付き 税込1,200円

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。



チャーシュー麺
税込1,200円



海鮮五目汁そば
税込1,200円



海鮮焼きそば
税込1,200円



海鮮かた焼きそば
税込1,200円



五目つけ麺
税込1,200円



蒸し点心3種盛り
税込600円



春巻と大根餅
税込700円

もう一品に！

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク 税込200円
ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

1 TABLE FOR TWO

『今日のごちそうは、あの子と一緒に・・・。』

『先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが、時間と空間を越え、食事を分かち合う』が、コンセプトです。1食につき20円の寄付金が TABLE FOR TWOを通じて開発途上国へ届き子どもたちの学校給食になります。

通常価格
(税込)

＼チャリティ／

+ 20円 =

あなたの
思い

きのこ野菜の 王子あんかけ麺 セット

税込 1,670円

※表示価格のうち20円をTABLE FOR TWOを通じて
支援各国の現地提携団体に寄付させていただきます。

きのこ野菜の王子あんかけ麺
蒸し点心3種盛り・甘味



点心セット

蒸し点心3種盛り・中華粽
春巻と大根餅
ハーフワンタン麺・甘味

税込 1,800円



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

デザート

コーヒーゼリー

税込 500円

Coffee jelly



Cream
anmitsu

クリームあんみつ

税込 650円



Ice cream
バニラアイス

本日のアイス

内容はスタッフにお尋ねください。

各 税込 400円

Chocolate
Parfait

チョコレート
パフェ

税込 650円



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

ドリンク



写真はイメージです

ソフトドリンク 税込450円

コーヒー [ホット・アイス]

紅茶 [ホット・アイス]

カフェオレ [ホット・アイス]

コカ・コーラ 瓶

ジンジャーエール 瓶

メロンソーダ

レモンスカッシュ

山ぶどうスカッシュ

オレンジジュース

ウーロン茶

各種フロート

プラス 税込150円

ノンアルコール ビアテイスト

アサヒドライゼロ 小瓶 税込500円



Float

アルコール



ビール Beer

生ビール (アサヒスーパードライ) 【中】税込700円
【小】税込600円

瓶ビール (アサヒスーパードライ) 【中瓶】税込750円
(麒麟一番搾り) 【中瓶】税込750円

ノンアルコールビアテイスト
アサヒドライゼロ 【小瓶】税込500円



サワー Sour

本搾りレモンサワー 税込450円

本搾りグレープフルーツサワー 税込450円



日本酒 Sake

上撰 白鶴 淡麗純米 常温・燗・冷酒
【小】税込800円 【大】税込1,500円

浦霞 純米 燗・冷酒
【小】税込980円 【大】税込1,800円



ウイスキー Whisky

水割り・ロック

	【シングル】	【ダブル】	【ハイボール】
リザーブ	税込550円	税込700円	税込550円
白州	税込700円	税込900円	税込700円
山崎	税込700円	税込900円	税込700円



焼酎 Shochu

各「焼酎」はロック・水割り・湯割りをお選びください

芋 鷹正宗ごりょんさん ボトル
税込500円 【700ml】 税込2,000円

芋 白霧島 ボトル
税込550円 【720ml】 税込3,000円

麦 いいちこ ボトル
税込550円 【720ml】 税込2,800円



ワイン Wine

赤 又は 白

グラスワイン 税込550円
デカンタ500ml 税込1,400円

未成年者 及びご飲食後にお車などを運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。