



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、20歳未満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][くるみ][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。

おつまみ



天ぷら盛り合わせ



鮭の山かけ



おつまみチャーシュー



蒸し点心3種盛り

枝豆

税込550円

鮭の山かけ

税込850円

天ぷら盛り合わせ

税込1,400円

ミニ野菜サラダ

税込650円



ポテトフライ

パリパリかた焼サラダ

税込950円

ポテトフライ

税込600円

海老フライ（2尾）

税込980円

ソーセージ盛り合わせ

税込1,500円



ソーセージ盛り合わせ



春巻と大根餅

エビせん

税込120円

春巻と大根餅

税込980円

蒸し点心3種盛り

税込800円

鶏の唐揚げ

税込900円

おつまみチャーシュー

税込850円



鶏の唐揚げ



海老フライ（2尾）

※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][くるみ][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。

和食

店長
の
おすすめ

広小路御膳

税込 3,000 円

刺身・天ぷら盛り合わせ
煮物・焼物・茶碗蒸し
吸い物・ご飯・お新香・甘味



※季節により、内容が一部変更になる場合がございます。



うなぎ御膳

税込 5,980 円

うなぎ・刺身または天ぷら盛り合わせ・茶碗蒸し
半玉そば **温** **冷** ・お新香

どちらか
お選び
ください。



刺身



天ぷら盛り合わせ



うなぎ重

税込 5,100 円

うなぎ・吸い物・お新香

鶏の唐揚げ

税込 900 円



もう一品に！

当店では **国産鰻** を
使用しています。

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク

税込 350 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][くるみ][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2,200円

天丼・半玉そば[温]・お新香

単品

天丼 税込1,900円

天丼・吸い物・お新香



湯葉の玉子とじ丼セット

湯葉と筍の玉子とじ丼 税込1,850円
半玉おろしそば[冷]・煮物・お新香

単品

湯葉の玉子とじ丼 税込1,550円

湯葉と筍の玉子とじ丼
吸い物・お新香



温かいそばに
変更できます

店長の
おすすめ

ねぎとろ丼セット

ねぎとろ丼 税込2,400円
そば[冷]・煮物

単品

ねぎとろ丼

ねぎとろ丼 税込1,800円
吸い物・煮物



もう一品に!

鮭の山かけ

税込850円

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込350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][くるみ][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

店長
の
おすすめ

天ざるそば

税込1,900円



天ぷらそば

税込1,900円



鴨南蛮〔令鴨〕

税込1,950円



鴨せいろ〔令鴨〕

税込1,950円

追加

そば大盛

税込250円

ざるそば

税込1,200円

かけそば

税込1,200円



とろろそば 温 冷

税込1,500円



湯葉あんかけそば

税込1,450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][くるみ][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

ハンバーグのソースを
お選び下さい



和風おろし



デミグラス

店長
の
おすすめ

洋食セット 税込2,200円

海老フライとハンバーグ 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1,900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2,400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1,500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350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][くるみ][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3,000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

ハンバーグセット 170g 税込2,200円

ハンバーグ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

増量できます

ハンバーグ
200g 税込2,400円

230g 税込2,600円

ソースをお選び下さい



和風おろし



デミグラス

デミグラスソースと一緒に!

とろけるチーズ
トッピング

税込250円

おすすめ

Hamburger

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込350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][くるみ][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。



Omelette rice

オムライスセット 税込1,900円

海老フライ・サラダ付き



Curry

かつカレー 税込1,850円

ミニサラダ付き



Hayashi rice

ハヤシライス 税込1,450円

ミニサラダ付き



Curry

ビーフカレー 税込1,450円

ミニサラダ付き

KIDS

お子様の大好物を集めました

キッズプレート

税込 **1,200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
アップルジュース・プリン

※画像はイメージです。

※デザートは季節や仕入状況によって変更する場合がございます。



おもちゃの
カプセルトイ用
コイン1枚つき



※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][くるみ][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



ひれかつ定食 税込2,600円

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香



ひれと海老フライ定食

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香 税込2,800円

もう一品に！



鶏の唐揚げ

税込900円

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込350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][くるみ][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

店長
の
おすすめ

中華のセットメニュー

税込2,000円

A と B から一品ずつお選びください。

A



中華丼
ザーサイ



五目炒飯
ザーサイ

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

単品



中華丼 税込1,450円
ワンタンスープ・ザーサイ付き



五目炒飯 税込1,450円
ワンタンスープ・ザーサイ付き

※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][くるみ][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。

醤油



塩



昔ながらの中華そば
醤油・塩 各税込1,400円



チャーシュー麺 税込1,500円

ラーメントッピング

うずらの卵	2個	税込200円
チャーシュー	2枚	税込300円
メンマ		税込200円



海鮮焼きそば
税込1,500円



海鮮五目汁そば
税込1,500円



海鮮かた焼きそば
税込1,500円



五目つけ麺
税込1,500円



蒸し点心3種盛り
税込800円



春巻と大根餅
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350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][くるみ][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。

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 2,100 円



おつまみチャーシュー

税込 850 円



蒸し点心 3 種盛り

税込 800 円



春巻と大根餅

税込 980 円

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込 350 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][くるみ][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

【 ミニソフトクリームパフェ 各税込550円 】



チョコフレークとココアスポンジの
食感が楽しい
ミニチョコソフトパフェ



いちごチップが
甘酸っぱい香りを引き立てます
ミニいちごソフトパフェ



あずきと白玉が入った
和風パフェ
ミニ抹茶ソフトパフェ



トッピングで
お楽しみください
◆スフレパンケーキ
いちごソース・アイス付き
税込900円



ふわふわの食感！
◆スフレパンケーキ
プレーン 税込700円

かわいいパンダの中華まん
◆パンダまん
税込600円

ドリンクも一緒に
◆セットドリンク
プラス 税込350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)

懐かしい味にほっと
心が和みます

クリーム
あんみつ

税込900円



ヘーゼルナッツのほのかな香り
アーモンドミルクを使用した
ちょっと懐かしい
昔ながらの硬めのプリン

店長の
おすすめ

クラシック
カスタードプリン

税込500円



ほろにがコーヒーゼリーに
バニラアイス添えて

コーヒーゼリー

税込650円

食べても飲んでも楽しい
コーヒーゼリーが入った
アイスココア！

ジェリーココア

税込750円



●バニラアイス

●本日のアイス 各税込550円

内容はスタッフにお尋ねください。

※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][くるみ][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550円

Soft drink



コーヒー [ホット・アイス]

紅茶 [ホット・アイス]

ココア [ホット・アイス]

カフェオレ [ホット・アイス]

コカ・コーラ

ジンジャーエール

メロンソーダ

レモンスカッシュ

山ぶどうスカッシュ

アップルジュース

ウーロン茶

Float

各種フロート プラス 税込200円

クリームソーダ、コーヒーフロートなど
すべてのドリンクに **プラス200円**で
フロートにできます！



※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][くるみ][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。

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850円

【小】税込750円

瓶ビール (アサヒスーパードライ) 【中瓶】税込900円

(キリン一番搾り) 【中瓶】税込900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700円



日本酒 Sake

上撰 白鶴 淡麗純米 常温・燗・冷酒

【小】税込1,100円 【大】税込2,000円

浦霞 純米 燗・冷酒

【小】税込1,300円 【大】税込2,200円



ワイン Wine

赤又は白

グラスワイン 税込700円

デカンタ500ml 税込1,700円



サワー Sour

本搾りレモンサワー 税込600円

本搾りグレープフルーツサワー 税込600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 黒霧島 税込800円 ボトル 【720ml】 税込3,500円

麦 いいちこ 税込800円 ボトル 【720ml】 税込3,500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900円 税込1,500円 税込900円

白州 税込1,300円 税込2,200円 税込1,300円

山崎 税込1,300円 税込2,200円 税込1,300円

20歳未満 およ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。

※当店は[えび][かに][くるみ][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。

HAPPY HOUR

15:00▶▶▶閉店まで

ハッピーアワーセット

税込 1,350円

●おつまみ3種盛り

料理内容は係員にお尋ねください



●ドリンク 1杯

- | | |
|----------------------|--------------------|
| ① 生ビール 中「アサヒスーパードライ」 | ⑤ ウィスキー「リザーブ」 |
| ② 日本酒 小「白鶴 上撰」 | ⑥ グラスワイン 赤・白 |
| ③ 焼酎「黒霧島」芋 | ⑦ 「本搾り」レモンサワー |
| ④ 焼酎「いいちこ」麦 | ⑧ 「本搾り」グレープフルーツサワー |



20歳未満 および 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。

15時からのお得なセットメニュー



おつまみ



鮭の山かけ



天ぷら盛り合わせ

枝豆

税込 550円

鮭の山かけ

税込 850円

天ぷら盛り合わせ

税込 1,400円

春巻と大根餅

税込 980円

蒸し点心3種盛り

税込 800円

鶏の唐揚げ

税込 900円

ミニ野菜サラダ

税込 650円

パリパリかた焼サラダ

税込 950円

ポテトフライ

税込 600円

海老フライ (2尾)

税込 980円

ソーセージ盛り合わせ

税込 1,500円

エビせん

税込 120円

おつまみチャーシュー

税込 850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[えび][かに][くるみ][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。