



5-6月 日替りランチ 1,100円

平日定食には基本サラダ・ライス・スープ・香の物・デザートが付きます※

お食事の方に限り、

ドリンク単品
¥300

ドリンクバー
¥400

辛さレベル 《辛さの目安です》



19日 (月)

若鶏の唐辛子炒め



20日 (火)

チキン南蛮



21日 (水)

豚プルコギ丼



22日 (木)

チキンステーキ和風ソース



23日 (金)

海老と玉子のチリソース



合同バイキング



土日祝は
イル・バンカーレ
と合同で
バイキングを
開催いたします。

OPEN 11:30

CLOSE 15:00

最終入店時間 14:00
バイキング終了 14:30

大人 1名

2,200円 (税込)

子供 (小学生) 900円 (税込)

合同バイキング

26日 (月)

海鮮麻婆春雨



27日 (火)

若鶏の甘味噌炒め



28日 (水)

豚細切り肉と搾菜のピリ辛ラーメン



29日 (木)

浅利とトマト玉子の旨塩炒め



30日 (金)

イカのオイスターソース炒め



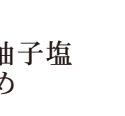
2日 (月)

豚モツ辛味噌炒め



3日 (火)

若鶏の柚子塩炒め



4日 (水)

そばめし炒飯



5日 (木)

メバルの香港蒸し



6日 (金)

豚の角煮



9日 (月)

豚レバーとニンニクの芽のピリ辛炒め



10日 (火)

若鶏のトマト煮込み



11日 (水)

浅利の旨塩鰯かけやきそば

酢豚



12日 (木)

イカの四川風辛味炒め



13日 (金)



桜海老フェア

桜海老と奥久慈卵のふわとろ天津飯



1,300円

桜海老と自家製叉焼のつけ麺

1,300円 (税込)

特製手作り焼売三種

(桜海老・白海老・九条葱)

600円 (税込)



週替わり 1,100円

5/19 (月) ~ 豚しゃぶわさびソース掛け



5/26 (月) ~ ポークソテージンジャーソース



6/2 (月) ~ 若鶏の唐揚げピリ辛トマトソース



6/9 (月) ~ 中華風ポークカツレツ



6/16 (月) ~ チキン南蛮

