



9月 日替りランチ

1,100円 税込

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》



1日 (月)

豚肉と玉子
木耳の炒め



2日 (火)

蟹玉 色々茸の
みぞれ餡かけ

3日 (水)

塩五目
ラーメン



4日 (木)

メバルの
オープン焼き
ガーリックトマト
ソース



5日 (金)

豚モツ
麻辣煮込み



8日 (月)

イカと大葉の
旨塩炒め



9日 (火)

豚
生姜焼き



10日 (水)

中華風
ガパオライス



11日 (木)

チキン南蛮



12日 (金)

豚すき煮



15日 (月)

合同バイキング

16日 (火)

豚肉と
青梗菜の
ピリ辛炒め



17日 (水)

野菜
タンメン

18日 (木)

麻婆茄子



19日 (金)

レバニラ
炒め



22日 (月)

若鶏の唐揚げ
おろしソース



23日 (火)

海鮮麻婆
春雨



24日 (水)

鮭と
青のりの
炒飯

25日 (木)

豚肉と南瓜の
黒胡椒炒め

26日 (金)

海老と玉子の
チリソース



29日 (月)

若鶏と銀杏の
唐辛子炒め



30日 (火)

豚ロースの
オイスターソース
炒め



1日 (水)

鶏叉焼
白湯
ラーメン

2日 (木)

豚肉と
豆苗の
旨塩炒め



3日 (金)

豚モツ
辛味噌炒め



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

秋の味覚 フェア

枕崎産

鯉たたき丼 1,380円 税込

若鶏と色々茸の

餡かけ焼きそば 1,100円 税込

鮭炒飯

自家製七味の

ピリ辛風味 1,200円 税込

週替わり 1,100円 税込

9/1 (月) ~ 若鶏の唐揚げ
明太マヨ
ソース



9/8 (月) ~ 塩担々麵



9/16 (火) ~ 豚しゃぶ
胡麻ソース



9/22 (月) ~ ポークソテー
和風山葵
ソース



9/29 (月) ~ チキン
カツカレー

