



6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》



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 餡かけ やきそば	12日 (木) 酢豚	13日 (金) イカの四川風 辛味噌炒め
16日 (月) 豚ロースの 唐辛子 炒め	17日 (火) 浅利と 豆腐の 旨塩煮	18日 (水) チキン ステーキ 丼	19日 (木) 豚キムチ	20日 (金) レバ ニラ 炒め
23日 (月) 蟹玉	24日 (火) 豚 しゃぶ わさび ソース	25日 (水) 海老だし 冷やし 塩ラーメン	26日 (木) 麻婆茄子	27日 (金) 海老と 玉子の チリソース
30日 (月) ポークソテー ジンジャー ソース	1日 (火) 八宝菜	2日 (水) 夏野菜と叉焼の ピリ辛炒飯	3日 (木) 豚肉、玉子 木耳の炒め	4日 (金) 海鮮麻婆 春雨

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



桜海老フェア

桜海老と
奥久慈卵の
ふわとろ天津飯
1,300円税込



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



日替りと同じ定食セット付
週替わり 1,100円税込

6/2 (水) ~ 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

6/23 (月) ~ ごまだれ
冷やし麺

