TRAX

平日定食には基本サラダ・ライス・スース・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) **3**日 (火)

若鶏の柚子塩

炒め

4日 (水)

そばめし

炒飯

5 в (木) 6日 (金)





豚の 角煮



 $9_{\rm H}$ (月)

豚モツ

辛味噌

(火) 10 н

11日(水)

12_B

メバルの

香港蒸し

(木)

13 н (金)

豚レバーと ニンニクの芽の ピリ辛炒め

若鶏の トマト煮込み



浅利の旨塩 餡かけ やきそば

酢豚



イカの四川風 辛味炒め



16 в (月)

17 в (火)

18日 (水)

19日(木)

20日(金)

豚ロースの 唐辛子 炒め



浅利と 豆腐の 旨塩煮



チキン ステーキ



豚キムチ

レバ ニラ 炒め



23_B

(月)

24日 (火)

25日水)

26日(木)

27日(金)

蟹玉



(月)

しゃぶ わさび ソース

ΙĦ



海老だし 冷やし 塩ラーメン

麻婆茄子



海老と 玉子の チリソース



2_B (水) **3**日 (木)

4日 (金)

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(稅込) 子供 (小学生) 900 円 (税込)

合同バイキング



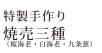
桜海老フェア

桜海老と 奥久慈卵の ふわとろ天津飯 1,300円



桜海老と自家製 叉焼のつけ麺

1,300円 税込



600円 概込



週替わり 1,100円

6/2 ~

若鶏の唐揚げ ピリ辛 トマトソース

6/9 用

中華風 ポークカツレツ

6/16 用~

チキン 南蛮

6/23

ごまだれ 冷やし麺



30 _□







(火)

夏野菜と叉焼の ピリ辛炒飯

豚肉、玉子 木耳の炒め



海鮮麻婆 春雨

