



9月

日替り ランチ

1,100

税込
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※

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》



31日 (月) 1日 (火) 2日 (水) 3日 (木) 4日 (金)

豚ロースの
オイスターソース
炒め



若鶏と銀杏の
満天星唐辛子
炒め



豚
プルコギ丼



豚ロースの
中華風
味噌カツ

メバルの
紹興酒蒸し
銀鮓仕立て

7日 (月) 8日 (火) 9日 (水) 10日 (木) 11日 (金)

イカと
茸の四川風
辛味炒め



白身魚の
フリット
甘酢餡

白湯排骨麵

麻婆茄子



若鶏の唐揚げ
怪味ソース



14日 (月) 15日 (火) 16日 (水) 17日 (木) 18日 (金)

若鶏と茸の
カレー風味
炒め

豚しゃぶ
山葵ソース



浅蜆と茸の
ふわとろ
麻辣天津飯



ポーク
ソテー
オニオン
ソース



レバニラ
炒め



21日 (月) 22日 (火) 23日 (水) 24日 (木) 25日 (金)

シルバーウィーク 合同バイキング

黒酢鶏



海老と玉子の
チリソース



28日 (月) 29日 (火) 30日 (水)

豚モツの
辛味噌炒め



鶏つくねと
蓮根の
オイスター
ソース炒め

塩・担々麵



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
2,500円 (税込)

子供 (小学生) 1,000円 (税込)

合同バイキング

TRAX
今月のお薦め

いろいろ茸の黒酢
酸辣湯麵



1,300円 (税込)



海老と銀杏の旨塩炒めと
自家製焼売の定食

1,600円 (税込)



週替わり 1,100円 (税込)

8/31 (月) ~ 柚子塩冷やし麵

9/7 (月) ~ 坦々風豚しゃぶ

9/14 (月) ~ 柚子塩油淋鶏

9/24 (火) ~ 大辛 麻婆豆腐

9/28 (月) ~ ポークソテー
ジンジャーソース