

**おすすぬ新メニュー** - とってやさしいお値段で、暖とつにおいしいお料理をご用意していつでもお待ちしております。



今宵のお供に。  
**そら豆** (90kcal/0.1g) 150円 (税込158円)



薩摩知覧鶏使用。ごまだれ・ポン酢をお選び下さい。(140kcal/1.1g)  
**薩摩知覧鶏のたたき** 330円 (税込347円)



タウリンは、肝臓・心臓と肺の機能を正常に保つ働きがあります。(49kcal/1.1g)  
**白胡麻のヴィシソワーズ** 280円 (税込294円)



磯の香りと、とろける味わい。  
**生うにの刺身** (27kcal/0.2g) 380円 (税込399円)



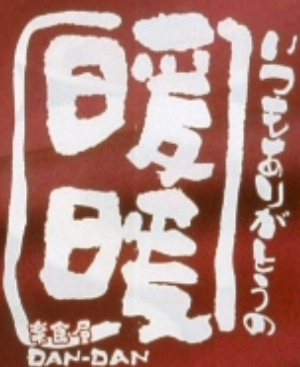
豊富なタウリンが血圧を下げる効果があります。(190kcal/2.8g)  
**いかの一夜干し** 280円 (税込294円)



お好みとあじの焼肉ソース、クリームソース生地のスパゲティです。(369kcal/1.7g)  
**焼立としめじのクリームソーススパゲティ** 380円 (税込399円)



社内家庭料理コンテスト最優秀作品  
ピリ辛のエビチリを春巻の皮で包みました。(91kcal/0.6g)  
**エビチリサモサ** 280円 (税込294円)



生うにをのせた豪華な手まり寿司です。(145kcal/1.0g)  
**手まり寿司 生うに** 280円 (税込294円)



わさび醤油でいただく一品です。(72kcal/0.2g)  
**鮭とろ湯巻** 280円 (税込294円)



サクッとした歯ごたえがたまらないスナック感覚の枝豆春巻。(317kcal/1.1g)  
**枝豆のかりかり揚げ** 200円 (税込210円)



口の中に広がる旨みと皮のハーモニーをお楽しみください。(192kcal/1.0g)  
**五目揚げ春巻** 220円 (税込231円)



特製の白胡麻マヨネーズと黒胡麻醤油でのご賞味下さい。(256kcal/1.2g)  
**蒸し鶏の2色ソース** 280円 (税込294円)



本場四州!! 茄子と挽肉の辛味炒めをご賞味下さい。(229kcal/1.1g)  
**石焼で魚香茄子** 380円 (税込399円)



新鮮がいちと食むまぐさなだんに使った本場産国産パルソクニニシイロの塩焼きの魚に、お好みのソースをつけてお召し上がり下さい。(148kcal/0.9g)  
**パジョン** 300円 (税込315円)



見た目もゴージャスなオリジナルパフェ。みんながワイワイ楽しんでください。  
**暖暖パフェ** (263kcal/0.2g) 490円 (税込515円)



美味しい料理の後にもう一品、手作りが自慢の焼りんごをお召し上がりください。  
**焼りんごのデザート** (237kcal/0.1g) 280円 (税込294円)



あまーいバナナをクレープに包みました。  
**チョコバナナのクレープ** (299kcal/0.3g) 220円 (税込231円)

**Take Out** 印はお持ち帰りできる商品です。お早めにお召し上がり下さい。尚、ご用意に多少お時間をいただきますのでご了承下さい。

※ (○○○kcal/○.○g) の表示は、カロリー表示/塩分表示の順となっております。  
※ 商品のカロリー表示/塩分表示は標準的なものです。目安として下さい。