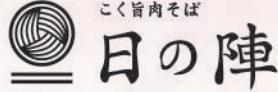


春
SPRING

SEASONAL SPECIAL MENU



紀州南高梅 梅出汁のつけそば
大盛り・特盛り 無料 850円

大粒の南高梅の香りと酸味、さっぱりと梅出汁で



かつおとネギトロ 釜揚げしらす丼
小そば付き(温・冷) 1,080円

三つの味を合わせた食べ飽きのこない海鮮丼と
小そばのセット

ココロ 鉄板ラッシュ!



タンドリーチキンドリア 990円
サラダ・スープ付き

スパイシーに焼き上げたチキンとクリーミーな
ドリア、相性抜群です



豚ロース鉄板焼き 香味ねぎ塩だれ
ライス・スープ付き 1,080円

国産豚ロースを香ばしく鉄板で焼き上げ、
たっぷりねぎの入った旨塩だれで

和 いち膳



牛もつと春キャベツの小鍋膳
ご飯大盛り 無料 980円

プリプリ牛もつ柔らかく甘い春キャベツの小鍋です



こってり 鶏白湯ラーメン 880円
煮玉子付き
コラーゲンたっぷりのスープとストレート麺



煮豚ご飯セット 980円

下記2種のラーメンよりお選びください



あっさり香る 柚子ラーメン 880円
煮玉子付き
淡麗であっさりしたスープに柚子の香り

写真はイメージです 実際のお品とは異なることがございます

全てのメニューはそばを扱っている調理場で作っております

春
SPRING

SEASONAL SPECIAL MENU

おすすめ

釜揚げしらす丼
明太ソース

「小そば付き(温・冷)」

1,180円

たっぷりの旬の釜揚げしらすと
相性抜群の明太ソースを合わせた
春の丼です



こく旨肉そば
日の陣