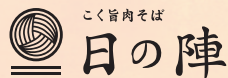


秋

AUTUMN

# SEASONAL SPECIAL MENU



おすすめ

二色丼

(牛と茸の旨煮、鰻蒲焼き)

1,480円

甘辛く炊いた牛肉と鰻の蒲焼きを合わせた贅沢な逸品です

小そば付き

ご飯大盛り無料



ライススープ付き

ライス大盛り無料

豚カツと秋茄子 デミグラスチーズソース 1,280円

サクッと揚げた豚ロースにじっくり煮込んだデミグラスソースと旬の秋茄子を合わせました



パンサラダ・スープ付き

かぼちゃとチキンのチーズグラタン 1,180円

旬のかぼちゃを使用した甘くホクホクの食感をお愉しみください

和いち膳



博多明太もつラーメン

1,080円

博多の定番! ぶりぶりのもつと明太子をオリジナルのあっさりお出汁で仕上げました

SET MENU

おかかご飯セット  
(生卵付き)  
+200円



豚汁付き

ご飯大盛り無料

サーモンねぎとろユッケ丼

1,180円

ご飯がすすむ抜群の相性卵と絡めてお召し上がりください



おうどん大盛り無料

全粒粉の細うどん 茸と肉汁のつけ麺 冷 980円

北海道産小麦の粒を丸ごと石臼で挽いて練り込んだおうどんの豊かな風味をご堪能ください

写真はイメージです 実際のお品とは異なる場合がございます

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