

神戸牛ハンバーグの照り焼き

花わさびとレフォールのコンディマン

本日のスープ/ライスまたはパン/コーヒーまたは紅茶 付

ふっくらと焼き上げた神戸牛ハンバーグに、
艶やかな照り焼きソースをまとわせました。
醤油漬けにした花わさびに、レフォールとホワイトバルサミコを
合わせた和と洋が調和する爽やかなコンディマン。
ディップしてお召し上がりいただくことで、
旨みがより一層引き立ちます。
春野菜の彩りとともに、季節感じる
軽やかで奥行きある味わいをお愉しみください。

小麦・卵・乳



¥3,850 (税込)

* 季節のお野菜は仕入れによって異なります。

平日
限定

おすすめランチメニュー

Recommended lunch menu

コーヒーまたは紅茶付

Coffee or tea (hot or ice)

サーロインステーキライス ¥2,640 税込

単品と同じサーロインステーキを特別価格でお試しいただけます

steak rice

卵・乳・小麦



ナポリタンプレート ¥2,200 税込

ナポリタンとハンバーグ、蟹クリームコロッケを1皿に

Shrimp napolitan spaghetti(ketchup sauce)

Hamburg steak and crab cream croquette

卵・乳・小麦・えび・かに



ナポリタン
増量出来ます
プラス ¥220



小さな彩りサラダ

Small vegetable salad

¥550 税込