

# 黒豚のソテー ジンジャーソース

本日のスープ / ライスまたはパン / コーヒーまたは紅茶 付

程よく脂をまとった黒豚肩ロースを、  
表面は香ばしく、中はジューシーに焼き上げました。  
ソースには白醤油をベースに、白ワインや生姜を合わせ、  
素材の色合いを活かしながら、まろやかな旨みと  
上品な香りを引き出しています。  
生姜の爽やかな風味が黒豚の甘みをやさしく包み込み、  
後味はすっきりと軽やか。  
季節野菜とともに、素材の美味しさを存分に  
ご堪能いただける一皿に仕上げました。

小麦・卵



\*季節のお野菜は仕入れによって異なります。

¥3,850 (税込)

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