





## Winter MENU

冬メニュー



三瀬どりつみれの鍋焼き(おにぎり付き) ※おにぎりをご飯へ変更の場合はプラス50円

1,400円(稅込)

食事付きプラン追加料金300円(税込)



**ミートソース** サラダ、スープ付き

1,300円(稅込)

食事付きプラン追加料金200円(税込)



カレーうどん(おにぎり付き) ※おにぎりをご飯へ変更の場合はプラス50円

1,300円(稅込)

食事付きプラン追加料金200円(税込)

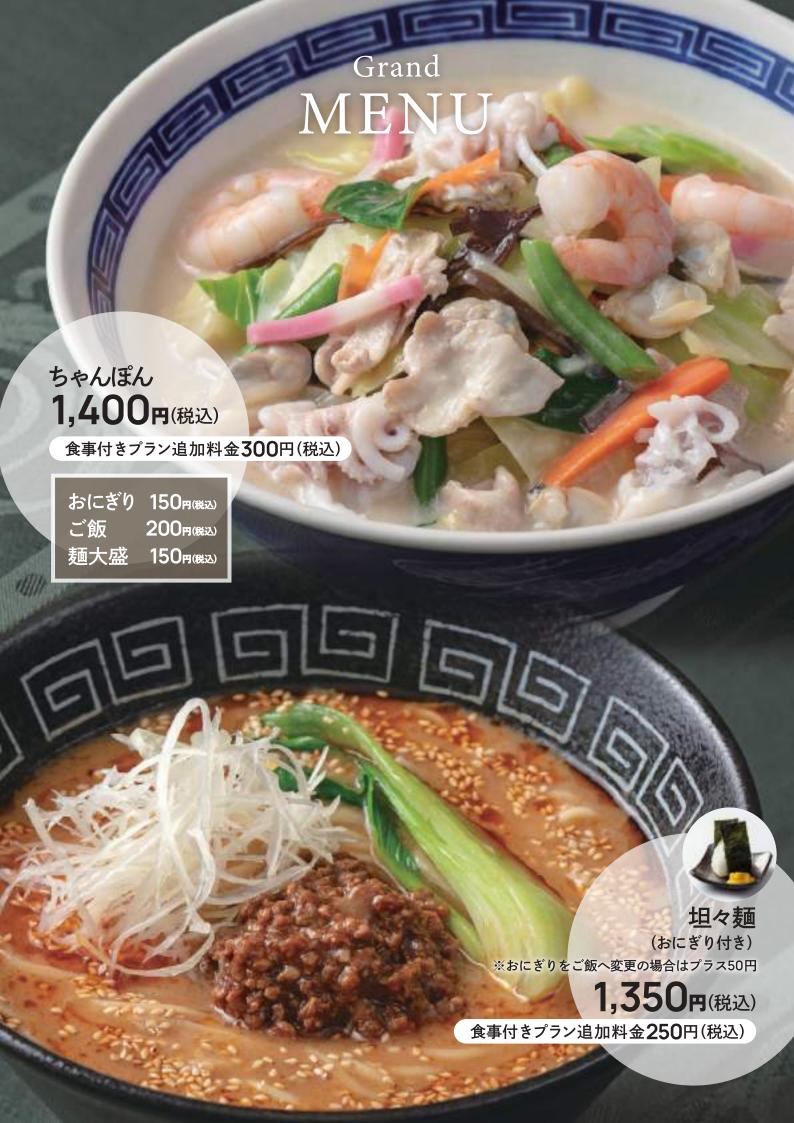


スタミナ丼味噌汁、漬物、温泉卵付き※味噌汁を豚汁に変更の場合はプラス300円

1,350円(稅込)

食事付きプラン追加料金250円(税込)







## Grand MENU



**カツカレー** サラダ、スープ付き

1,750円(稅込)

食事付きプラン追加料金650円(税込)



**唐揚げカレー** サラダ、スープ付き

1,500円(税込)

食事付きプラン追加料金400円(税込)



**ハンバーグカレー** サラダ、スープ付き

1,500円(稅込)

食事付きプラン追加料金400円(税込)



**ビーフカレー** サラダ、スープ付き

1,300円(税込)

食事付きプラン追加料金200円(税込)





1,200円(税込)

食事付きプラン追加料金100円(税込)



1,200円(税込)

食事付きプラン追加料金100円(税込)



シャキシャキ、さっぱりした食感。

ビールにあう、定番のおいしさ。



みずみずしい食感とコクのある味噌の甘みと旨味。



オニオンスライス **450**円(税込)

カリカリ、ホクホク絶品の味。



ピンク岩塩でお召し上がりください。





海の旨味をぎゅっと 詰め込んだ一品。 さつま揚げ 700m(税込)

深みのあるピリ辛でやみつきになる味。



塩味のきいた、酒の肴にぴったりの一品。



サクッとジューシーな旨さ



イカのプリプリの食感



肉本来のうまみと食べ応えのある味わい



鶏の旨味と炭の薫りがたまらない一品



しっかりと濃厚なまろやかさ



パリパリ香ばしいやみつきになる美味しさ



カリっと素材の旨味が感じられる味





