

# LUNCH MENU

11:30~17:00

ランチセット  
サラダ・ドリンク  
スープつき

※プレートのお料理につきましては、サラダもあわせて一回に盛り合せております。



宮城

## 仙台名物! 牛タンデミグラスオムライス

Sendai Specialty: Beef Tongue  
Demi-Glace Omelette Rice

¥1,200 (税抜¥1,090)

焼いて煮込んだ牛タンの旨み広がる  
デミオムライス



東北

## 週替りオムライス

Weekly Special Omelette Rice

¥1,200 (税抜¥1,090)

今までの人気のあったソースを  
週替りで提供! お楽しみに!



東北

## 本日のパスタ

Pasta of the Day

¥1,000 (税抜¥909)

シェフ特製のパスタを日替わりでご用意。



宮城

## ローストビーフ丼

Roast Beef Rice Bowl

¥1,980 (税抜¥1,800)

爽やかな薬王ハーブが肉の旨味を引き立てる。  
しっとり柔らかで贅沢なローストビーフ丼



秋田

## 安藤醸造の寒麹漬け 唐揚げプレート

Koji-Marinated Fried  
Chicken Plate (Ando Brewery)

¥1,000 (税抜¥909)

伝統の寒麹に漬けた鶏肉は驚くほど  
ジューシー、外はカリッと、コク深い味わいです。



山形

岩手

## 山形燻製卵のスマッチと いわて県産牛のキーマカレープレート

Iwate Beef Keema Curry Plate with  
Yamagata Smoked Egg

¥1,000 (税抜¥909)

数種のスパイスと合わせて奥行きのある  
キーマカレーソースと燻製感あるスマッチは相性抜群!



青森

福島

## 青森名物! スタミナ源たれを 使ったポークジンジャープレート

Pork Ginger Plate with Aomori  
"Stamina" Sauce

¥1,000 (税抜¥909)

福島白河市で湧き水を飲みながら育ったブランド豚  
白河高原清湯豚を使用! ご飯がとまらない!



# HEALTHY MENU

宮城

## 三陸鮮魚を使った ヘルシー アヒホキ風プレート

Healthy Ahi Poke-Style  
Plate with Sanriku Fresh Fish

¥1,200 (税抜¥1091)

三陸の海の幸を特製ダレで、  
野菜と楽しむ、体に優しい  
ハワイアンプレート!

秋田

## 安藤醸造の寒麹漬け チキンのヘルシー サラダプレート

Koji-Marinated Chicken  
Salad Plate (Ando Brewery)

¥1,000 (税抜¥909)

寒麹で旨味を引き出した  
鶏肉が絶品。たっぷり野菜と  
一緒に味わう、ヘルシーな一皿です。

## LUNCH SET DRINK

ランチメニューをご注文のお客様は  
ドリンクをこちらよりお選びください

### TOHOKU DRIPPERS 日替わり珈琲 (ICE/HOT)

- ・紅茶 (ICE/HOT)
- ・炭酸水
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュール
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ

## DESSERT SET 本日のデザート +¥200

CUSTOM

ご飯大盛り  
¥150 (税抜¥136)

特大盛り  
¥100 (税抜¥90)

ご飯なし・サラダ増量  
¥150 (税抜¥136)

雑穀米に変更 ¥150 (税抜¥136)  
山形県小国町産のもちキビを使った雑穀米(小国町産)