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
あわせて一皿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

岩手県産牛の牛すじボロネーゼ

岩手

Iwate Beef Tendon Bolognese

¥1,200（税抜¥1,090）

じっくり煮込んだ岩手県産牛すじを使った、
みんな大好きボロネーゼ！



宮城

ローストビーフ丼

Roast Beef Rice Bowl

¥1,980（税抜¥1,800）

爽やかな蔵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）

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



山形　岩手

山形燻製卵のスモっち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モっちは相性抜群！



福島　青森

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
白河高原清流豚を使用！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ポキ風プレート

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

おすすめ **TOHOKU DRIPPERS 日替わり珈琲（ICE/HOT）**

- 紅茶（ICE/HOT）
- 炭酸水
- 烏龍茶
- オレンジジュース
- 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	麺大盛り	ご飯なし・サラダ増量
¥100（税抜¥90）	¥100（税抜¥90）	¥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(小国旬彩工房)