

# Lunch course

¥4,400-

(¥4,000-)

## Drink

ドリンク

※Please choose from the right side

※右記よりお選び下さい

## A plate of seasonal vegetables

季節野菜の一皿

## Grilled vegetable

鉄板焼き野菜 盛り合わせ

## Main dish

メインディッシュ

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

- Japanese beef hamburg steak  
特製和牛ハンバーグ
- Japanese brand "mochibuta" pork steak  
群馬県産和豚もちぶたのステーキ
- Japanese beef stew  
和牛ビーフシチュー

## Rice dish

お食事

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

- Rice  
十穀米ライス
- Vegan vegetable curry  
やさいやヴィーガンカレー
- Garlic fried rice  
ガーリックライス

## Dessert

一口のデザート

## Douwe Egberts Coffee

ダウエグバーツコーヒー

# Drink

- Oolong tea  
一級茶葉ウーロン茶
- Corn beard tea  
とうもろこしのひげ茶
- Roasted green tea  
特選ほうじ茶
- Dry ginger ale  
自家製 辛口ジンジャーエール
- Cola  
コーラ
- Sparkling YUZU lemonade  
徳島県 木頭柚子 柚子スカッシュ
- Sparkling lemonade  
自家製 レモンスカッシュ

# Main

Main dish can be changed for an additional charge

メインディッシュを追加料金にてご変更承ります

## Fresh fish

鮮魚 +¥1,000- (¥909-)

## Foie gras hamburger steak

フォアグラハンバーグ +¥1,200- (¥1,091-)

## Chicken breast steak

長野県安曇野産  
美膳軍鶏ムネ肉のステーキ +¥1,400- (¥1,273-)

## Japanese black beef sirloin steak

黒毛和牛サーロインステーキ  
(80g) +¥3,400- (¥3,091-) (120g) +¥6,400- (¥5,818-) (160g) +¥9,400- (¥8,545-)

## Japanese brown cattle beef fillet steak

褐毛和牛あかうしフィレステーキ  
(80g) +¥6,400- (¥5,818-) (120g) +¥10,900- (¥9,909-) (160g) +¥15,400- (¥14,000-)

# Vegetable Lunch Course

¥4,000-  
(¥3,636-)

## Drink

ドリンク

※Please choose from the right side  
※右記よりお選び下さい

A plate of seasonal vegetables  
季節野菜の一皿

## Soup

本日の野菜スープ

## Grilled vegetable

鉄板焼き野菜 盛り合わせ

## Main dish

メインディッシュ

※Select 1 from 2 options  
※1品お選び下さい

- Jumbo mushroom steak  
ジャンボマッシュルームステーキ
- Vegetable hamburger made with  
tofu and sprouted soybeans  
伊勢幸のお豆腐と  
発芽大豆の野菜ハンバーグ

## Rice dish

お食事

※Select 1 from 3 options  
※1品お選び下さい

- Rice  
十穀米ライス
- Vegan vegetable curry  
やさいやヴィーガンカレー
- Garlic fried rice  
ガーリックライス

## Dessert

一口のデザート

Douwe Egberts Coffee  
ダウエグバーツコーヒー

## Drink

- Oolong tea  
一級茶葉ウーロン茶
- Corn beard tea  
とうもろこしのひげ茶
- Roasted green tea  
特選ほうじ茶
- Dry ginger ale  
自家製 辛口ジンジャーエール
- Cola  
コーラ
- Sparkling YUZU lemonade  
徳島県 木頭柚子 柚子スカッシュ
- Sparkling lemonade  
自家製 レモンスカッシュ

We use 10 different cereals including.

Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice,  
Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans,  
Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice.

※Buckwheat' s seeds are not included.

当店のご飯は十穀米を使用しております。

※そばの実は入っていません。

もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・

もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米