

## LUNCH COURSE

### Hitotoki [ひととき]

+ ¥700

前菜／下記ア・ラ・カルトより一品／本日のデザート  
Appetizer / one item from the a la carte menu / today's dessert

## A LA CARTE

旬の蟹たっぷり！蟹とわんぱくたまごのふわふわチャーハン ¥2,800

Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice

(蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)




海の幸と旬野菜たっぷり 海鮮五目やきそば ¥1,500

Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables



ジューシーな山形県庄内豚ロース肉のスチームポーク 特製生姜ソース  ¥1,800

Steamed Shonai pork loin with ginger sauce and rice

ジューシーな山形県庄内豚ロース肉のチンジャオロース  ¥1,800

Stir-fried shredded Shonai pork loin from Yamagata with vegetables

脂の乗った 金目鯛とわんぱくたまごのチャーハン ~金目鯛のアラと共に炊いたごはんまで~ ¥1,800

Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice

胡麻香るピリ辛 担々麺

Szechuan sesame flavored spicy soup noodles

¥1,200

スープ自慢！伊達鶏、九条ネギたっぷり 鶏そば

Date chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup

¥1,200

新鮮おぼろ豆腐と庄内豚の特製麻婆豆腐 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒  ¥1,200

Mapo tofu (tofu with spicy sauce) made with Oboro tofu (silken tofu curds) and rice

¥1,200

じっくり煮込み6時間！ 特製お粥 伊達鶏の蒸し鶏・三つ葉・パクチー・漬物・腐乳味噌添え

Specially prepared rice gruel cooked with Wanpakutamago eggs and yuba (dried beancurd) with Date steamed chicken, mitsuba, coriander, pickles

¥1,200

表示価格は税込です  
Tax is included.