

## LUNCH MENU

### 手作りハンバーグ 150g

(サラダ・みそ汁・らいす・目玉焼き付)

- ・トマトソース 1080円
- ・ガーリックソース 1080円
- ・おろしポン酢 1120円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス50gごとにプラス 230円

※ライスパンに変更できます！

※ライスをガーリックライスに変更プラス 300円

※目玉焼きを温泉玉子に変更できます。(無料)

※らいす おかわり一杯目無料 (2敗目から130円)

### お子様ランチ 750円

(100gハンバーグ、ウインナー、目玉焼き、ポテトサラダ、ご飯)

### トッピング (お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- ・エビフライ 400円
- ・茶美豚 ウインナー 200円
- ・備中高原鶏の唐揚げ3個 480円
- ・備中高原鶏のチキンカツ 480円
- ・備中高原鶏のチキンソテー 480円
- ・チェダーチーズ 150円・モッツアレラチーズ 250円
- ・焼き野菜 400円・茶美豚のベーコン 310円

### おすすめ

### 和牛モモステーキランチセット 2500円

・本日の和牛モモステーキ 100g

(サラダと前菜の盛り合わせ・焼き野菜・らいす、みそ汁付)

※ご飯をガーリックライスに変更プラス300円

※お肉の増量はプラス50gから承ります。

たとえば150gに変更で3500円 200gに変更で4500円となります。

### 和牛ローストビーフチャーハン 1800円

(味噌汁付き)

厳選肉を数種類のスパイス等で味付けをし時間をかけてじっくりとローストしました。柔らかく旨味たっぷりのローストビーフとガーリックライスのベストマッチです。

★プラス150円で全てのランチメニューにソフトドリンクを提供致します！

(ホットコーヒー、アイスコーヒー、コーラ、ジンジャール、オレンジジュース、ウーロン茶)



トマトソース エビフライのトッピング例



# DINNER MENU

## 手作りハンバーグ 150g

(さらだ・目玉焼き付)

- ・トマトソース 1000円
- ・ガーリックソース 1000円
- ・おろしポン酢 1050円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス50gごとにプラス 230円

※目玉焼きを温泉玉子に変更できます。(無料)

## お子様ランチ 750円

(100gハンバーグ、ウインナー、目玉焼き、ポテトサラダ、らいす)



## STEAK (さらだ・焼き野菜付)

- ・和牛フィレ 100g 4500円
- 150g 6600円
- 200g 8500円

- ・国産牛ロース 200g 3480円

※産地、肉増量は、お尋ねください！

- ・国産牛Tボーンステーキ (要予約)

1枚当たり1kg前後3~5人前 100g当たり1580円

## 和牛ローストビーフチャーハン 1930円

(味噌汁付き)

厳選肉を数種類のスパイス等で味付けをし時間をかけてじっくりとローストしました。柔らかく旨味たっぷりのローストビーフとガーリックライスのベストマッチです。



## トッピング

(お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- ・エビフライ 400円
- ・茶美豚 ウインナー 200円
- ・備中高原鶏の唐揚げ3個 480円
- ・備中高原鶏のチキンカツ 480円
- ・備中高原鶏のチキンソテー 480円
- ・チェダーチーズ 150円
- ・モッツアレラチーズ 250円
- ・焼き野菜 400円
- ・茶美豚のベーコン 310円

## サラダ

- ・シーザーサラダ温泉玉子載せ 640円
- ・備中高原鶏のステーキ サラダ 780円

## お食事

- ・和風セット (ご飯、味噌汁、漬物) 420円
- ・ライス 260円・パン 300円
- ・漬物 150円・味噌汁 150円
- ・コースセット  
スープ、前菜、ライスorパン 1200円
- ・ガーリックライス 480円

## アラカルト

### 備中高原鶏の唐揚げ定食

(さらだ・ご飯・味噌汁付き) 1000円

### ミックスフライ定食

本日のフライ・唐揚げ・エビフライ1尾

(さらだ・ご飯・味噌汁付き) 1580円

## 一品料理



- ・本日のスープ 550円
- ・ポテトフライ 420円
- ・チーズポテトフライ 550円
- ・冷やしトマト 400円
- ・モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 810円
- ・きゅうりの辛子漬 320円
- ・茶美豚ウインナーとベーコン 650円
- ・茶美豚100g(ステーキ or トンカツ) 980円
- ・厚切りベーコンステーキ 650円
- ・ガーリックシュリンプ 1020円
- ・和牛ローストビーフ 2100円
- ・和牛ローストビーフハーフサイズ 1150円
- ・生ハム 860円
- ・生ハムと和牛ローストビーフ 1890円
- ・ポテトサラダ 400円
- ・ラタトゥイユ 500円
- ・ホタテ貝柱のソテー2ヶ 800円
- ・有頭エビのソテー1尾 880円
- ・メンチカツ 600円
- ・牛すじ煮込み 480円
- ・厚揚げ鉄板焼き 430円
- ・おほろ豆腐 330円
- ・茄子の一本焼き 330円
- ・キノコミックスと茶美豚ベーコン 650円
- ・アヒージョ(エビ or ホタルイカ) 1100円
- ・アヒージョバケット 300円

## エビフライ定食

(さらだ・ご飯・味噌汁付き)

2尾 1380円

3尾 1680円

## 季節の魚介系一品料理



- ・白子ほろ酢 880円
- ・鰹タタキ or 刺身 1080円
- ・ホタテ貝柱の刺身 2ヶ 800円
- ・白甘鯛刺身 1980円
- ・白エビ唐揚げ 680円
- ・カキフライ1ヶ 240円

※旬の食材をご提供しておりますので、  
メニューは、従業員にお尋ねください  
(仕入れ状況によります)

# DRINK MENU

- ・アサヒスーパードライ生ビール  
（中） 600円（グラス） 500円
- ・アサヒスーパードライ瓶ビール 700円
- ・チューハイ 各500円  
（レモン・ライム・カシス・カルピス）
- ・生絞りチューハイ 各700円  
（レモン・グレープフルーツ・オレンジ）
- ・ウイスキー  
（ブラックニッカ・ジャックダニエル）各600円  
（マッカラン シェリーオーク カスク）700円
- ・ハイボール 各600円  
（ブラックニッカ・ジャックダニエル）
- ・焼酎（麦・芋） 600円
- ・グラスワイン（赤・白）各 600円
- ※ボトルワイン御用意 御座いますのでスタッフにお尋ねください！  
（仕入れ状況によります）
- ・日本酒  
千代むすび 純米大吟醸 鳥取 900円  
鷹勇 純米大吟醸 鳥取 1050円  
旦 山廃純米吟醸 山梨 600円  
伊根満開 古代米酒 750円
- ※アルコール類は、この他にも期間限定品や希少な銘柄もご用意していますので、スタッフにお尋ねください！  
（仕入れ状況によります。）
- ・ノンアルコールビール 480円

## FRUIT JAR

- 生フルーツジャー 各 700円  
「生」なフルーティー！皮に美味しい香りが詰まったカットしたフルーツを丸ごと使用しています！  
「ジャー」で飲む！アメリカでブレイク中！  
心地よい炭酸！
- ・生カシスオレンジ
  - ・生カシスグレープフルーツ
  - ・生カシスレモン
- ※ノンアルコールもできます



## ソフトドリンク

- ・コーラ 300円
- ・ジンジャエール 300円
- ・オレンジジュース 300円
- ・ウーロン茶 300円
- ・ブレンドコーヒー 400円
- ・アイスコーヒー 440円

## デザート

- ・ジャージー生乳のアイスクリーム 420円
- ・日向夏のシャーベット 420円

## 持ち帰り MENU

### 手作りハンバーグ

(サラダ・目玉焼き付・150g)

- ・トマトソース 1000円
- ・ガーリックソース 1000円
- ・おろしポン酢 1050円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス50gごとにプラス 230円

ライス付は プラス180円

### トッピング

(お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- ・エビフライ 400円
- ・茶美豚 ウインナー 200円
- ・備中高原鶏の唐揚げ3個 480円
- ・備中高原鶏のチキンカツ 480円
- ・備中高原鶏のチキンソテー 480円
- ・チェダーチーズ 150円
- ・モッツアレラチーズ 250円
- ・焼き野菜 400円
- ・茶美豚のベーコン 310円

## 冷凍ハンバーグ・ローストビーフ

### 冷凍ハンバーグ

- ・150gハンバーグ1個 520円
- ・150gハンバーグ10個 5000円
- ※冷凍ハンバーグは焼く前の重さになります。
- ・自家製 トマトソース5人前 300円
- ・自家製 ガーリックソース5人前 300円

冷凍ハンバーグは焼き上げたハンバーグを  
冷凍し、真空パックした商品になります。

### 冷凍ローストビーフ

- ・100gローストビーフ 2100円

### 食べ方

冷凍したまま、湯煎で**20分**温めてください。  
お皿に盛り付けて、お召し上がりください。  
ソースなしでもお召し上がり頂けるように仕  
上げておりますが、お好みで自家製ソースを  
かけていただいても美味しく召し上がれます。

また、  
店のハンバーグと同じ材料を使っております  
が、店で提供しているハンバーグとは違う仕  
上がりになります。

※冷凍商品はお店での販売となります。