

夏季限定

ひんやり 新メニュー登場!



すだちの冷しゃぶませ蕎麦

1,350円

(追加料金 120円)

酢橘のさわやかな香りとさっぱり酸味のあるタレに地元北條家の手打ち生そばを使用。麵の弾力ともちもち感がツルツツと口に入る。ボリューム満点なのにヘルシーなこの夏イチオシの食欲がそそる逸品です。

涼

ひんやり

夏限定



冷やしすだちのませ蕎麦

1,350円

(追加料金 120円)

酢橘のさわやかな香りとさっぱりとした酸味のあるタレに地元蕎麦打ち名人北條さんの手打ちそばを使用。つるつとした喉越し、食感の良さを追求したこだわりの麺です。この夏にピッタリのすだちのませ蕎麦

水でキュッと締めた中華麺に色とりどりの具材を乗せ、酢の酸味が効いた醤油ダレでいただく冷やし中華は、蒸し暑い夏にぴったりの料理です。

まさに夏の定番冷やし中華



絶品!冷やし中華

1,230円

夏のおすすめスイーツ



涼しい甘味

クリームあんみつ

680円(税込)

LUNCH MENU

おすすめランチメニュー



数量限定

新発売!! 料理長特製のオリジナルソースで♪

サーロインステーキ

(サラダ、ライス付き)

150gとボリューム満点!

料理長の自家製ソースは、野菜の甘みがたっぷり。ステーキとの相性抜群です。

¥2,000

(追加料金 ¥770)

当店では全て栃木産のコシヒカリのお米を使用しております。メニュー価格には、消費税が含まれております。

おすすめ Dessert

第一弾 限定10食

なめらか生プリン

500円(税込)

卵本来の甘みと濃厚さを実感して下さいませ。



Drink Set ~ドリンクセット~

900円(税込)

- コーヒー (Hot / Ice)
- 紅茶 (レモン / ミルク)
- アイ스티ー (レモン / ミルク)
- オレンジジュース
- ウーロン (Hot / Ice)

※上記よりお選び下さい。

口に入れた瞬間にほっぺたがトロけるような感覚。

加えて北海道産の生乳を使用しており、こだわりが詰まった贅沢プリンに仕上げました。

安心・安全・鮮度が命

地元の前原養鶏場で愛情たっぷり育てられた卵は甘みとコクが強く、黄身はプクッ、白身はツルツとした触感。

年に2回品質検査を実施しており、毎日取れたての新鮮なたまごを産地直送で届けてもらっています。



当レストランではすべての料理にこの前原たまごを使用しており、フロントでも販売しております。ご家庭でも新鮮な美味しいたまごをご堪能下さい。