

いっさくの 丁寧な逸品

注文を頂いてから
お店で揚げるので
揚げたてだよ~

丁寧に手作りしたこだわりの玉子焼き



おすすめ

自家製 玉子焼き 明太マヨ

No. 304 640円(税込704円)

自家製 玉子焼き

No. 303 540円(税込594円)



給食の時間に
あの子と取り合った
おもひでの一品

おもひでの揚げパン
No. 305 390円(税込429円)

おもひでのきな粉パン
No. 306 390円(税込429円)



おすすめ 懐かしのポテトサラダ
No. 298 440円(税込484円)



おすすめ 定番のもつ煮込み
No. 307 540円(税込594円)



あさりの酒蒸し
No. 308 690円(税込759円)



あさりのバターガーリック蒸し
No. 312 740円(税込814円)



ほんのり甘いバターコーン
No. 311 440円(税込484円)



No. 309
740円(税込814円)
麻婆茄子



No. 310
740円(税込814円)
本格麻婆豆腐



一緒に
いかがですか?

ご飯

No. 69 大盛り 240円(税込264円)

No. 67 並盛り 190円(税込209円)

No. 68 小盛り 170円(税込187円)

カルパッチョ



サーモンもタコも
両方食べられちゃう!
しかも、1枚多い!

おすすめ

サーモンとタコの
ハーフ&ハーフ カルパッチョ

No.315 840円(税込924円)



サーモンのカルパッチョ

No.313 840円(税込924円)



タコのカルパッチョ

No.314 740円(税込814円)

熱々の旨味たっぷり

アヒージョ

ニンニク風味のオリーブオイルと
バゲットはお酒が進みます。



追加バゲット

No.318 240円(税込264円)



定番! 海老のアヒージョ

No.316 790円(税込869円)



チキンときのこのアヒージョ

No.317 740円(税込814円)

新潟銘柄鶏
越の鶏使用

蒸し鶏

柔らかい タレも美味しい 脂肪分少ない



No.319

特製香味ダレで食べる
越の鶏の蒸し鶏 740円(税込814円)



No.320

さっぱりねぎ塩ダレで食べる
越の鶏の蒸し鶏 740円(税込814円)

タレいらずの横浜餃子

一作餃子

No.321 490円(税込539円)

