

## ランチメニュー



Aランチ ¥1300(税込¥1430)

妻有ポークの野菜添え Tsumari pork with vegetables

雑穀米 rice or 自家製パン bread スープ soup

Bランチ ¥1200(税込¥1320)

越の鳥の塩糍焼き野菜添え Grilled Koshi no Tori with vegetables

雑穀米 rice or 自家製パン bread スープ soup

Cランチ ¥1000(税込¥1100)

日替わりパスタ Daily pasta

野菜サラダ Vegetable salad スープ soup



妻有(つまり)ポークは新潟県妻有地方のブランド豚肉です。無薬飼料を使って飼育されており、その肉には特有の臭みやえぐみがなく脂身のまろやかな甘味とジューシーな旨味が特徴です。

越の鶏(こしのとり)は、新潟県を代表する銘柄鶏です。臭みや脂肪分が少く、ヘルシーな鶏肉です。でもしっかりコクもあって、柔らかで美味しい鶏肉です。



## メニュー

Large fried shrimp

大エビフライ ¥1200(税込¥1320)

ライス rice スープ soup

Kurumafu and egg bowl

車麩の月見丼 ¥750(税込¥825)

スープ soup

Zaru soba

ざるそば ¥600(税込¥660)



お料理を注文の方、コーヒーもしくは紅茶 ¥100

Cake Set

ケーキセット ¥600(税込¥660)

本日のケーキとコーヒーor紅茶のセット

車麩

新潟の郷土料理「おふくろの味」

として昔から親しまれている焼き麩。

越後、新潟特産の車麩は、小麦グルテンに小麦粉を加えて焼いたもので、消化吸収がよく体にやさしい食材として親しまれている。そのため、赤ちゃんのおやつや離乳食から、お年寄りの食事まで安心して食することができる生活に密着した一品です。

