

## 12月1日～12月15日のメイン料理

### A. 下仁田ねぎと牛肉の柚子風味炒め

旬の下仁田ねぎと牛肉を、刻み柚子の効いたしょうゆ炒めに。  
しょうゆベースの味付けに爽やかな柚子の香りが良く合います。

### B. ほうれん草と上州麦豚の玉子炒め

ほうれん草と上州麦豚を中華風玉子炒めに。  
旬ならではのほうれん草の甘みと彩りをお楽しみください。

### C. 広島産カキフライ

牡蠣料理の定番カキフライをウスターソースで。  
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

### セットドリンク

ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、アイスコーヒー、  
紅茶（ホット／アイス）、凍頂烏龍茶、ジャスミン茶、プーアール茶、  
アイスウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール、  
レモンスカッシュ、トマトジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

## 12月16日～12月29日のメイン料理

### A. 下仁田ねぎと鶏肉のしょうゆ炒め

下仁田ねぎと鶏肉をしょうゆベースの味付けで仕上げました。  
とろりと甘い、旬の下仁田ねぎをお楽しみください。

### B. れんこんと豚肉のピリ辛おこげ炒め

旬のれんこんと上州麦豚をしょうゆベースのピリ辛炒めに。  
おこげの香ばしさとピリッと辛い味付けにごはんが進みます。

### C. 広島産カキフライ

牡蠣料理の定番カキフライをウスターソースで。  
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

### セットドリンク

ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、アイスコーヒー、  
紅茶（ホット／アイス）、凍頂烏龍茶、ジャスミン茶、プーアール茶、  
アイスウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール、  
レモンスカッシュ、トマトジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

## 期間限定メニュー

12月1日～12月15日

A. 下仁田ねぎと牛肉の柚子風味炒め ￥1300 (税込￥1430)

旬の下仁田ねぎと牛肉を、刻み柚子の効いたしょうゆ炒めに。

しょうゆベースの味付けに爽やかな柚子の香りが良く合います。

B. ほうれん草と上州麦豚の玉子炒め ￥1100 (税込￥1210)

ほうれん草と上州麦豚を中華風玉子炒めに。

旬ならではのほうれん草の甘みと彩りをお楽しみください。

C. 広島産カキフライ ￥1200 (税込￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライをウスターソースで。

もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

## 期間限定メニュー

12月16日～12月29日

A. 下仁田ねぎと鶏肉のしょうゆ炒め ￥1100 (税込￥1210)

下仁田ねぎと鶏肉をしょうゆベースの味付けで仕上げました。

とろりと甘い、旬の下仁田ねぎをお楽しみください。

B. れんこんと豚肉のピリ辛おこげ炒め ￥1100 (税込￥1210)

旬のれんこんと上州麦豚をしょうゆベースのピリ辛炒めに。

おこげの香ばしさとピリッと辛い味付けにごはんが進みます。

C. 広島産カキフライ ￥1200 (税込￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライをウスターソースで。

もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。