

季節のおすすめランチ

旬味づくし

2020.1.2(THU) ~ 2.29(SAT)

※仕入状況により内容が異なる場合がございます。

郷土料理『わっぱ飯』を味わう!!

越の鶏わっぱ飯膳

小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・香の物つき

1,400円〈税込〉

わっぱ飯とは、あっさりとした出汁で炊いたご飯に食材をのせ、わっぱごと蒸す越後の郷土料理です。臭みや脂肪分が少なくヘルシーながら、しっかりコクがあり柔らかで美味しい新潟県のブランド鶏「越の鶏」をのせて。

セット蕎麦

350円〈税込〉

わっぱ飯膳に
お付けできます!!



旬の味覚とこだわり蕎麦に舌鼓!!

帆立と真鱈の 天婦羅せいろ蕎麦

1,500円〈税込〉

甘みと旨みが豊富な「帆立」と寒くなるほど美味しさを増す「真鱈」を天婦羅にして。天婦羅は、素材そのものを味わうことのできる料理のひとつです。

当社指定農園で栽培されたそば粉をつかった風味豊かな蕎麦とご一緒にお召し上がりください。