

❁❁ Light meals ❁❁



オムライス

¥950

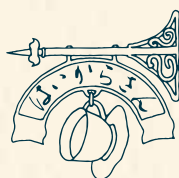
昔懐かしいオムライス。特製のトマトソースでどうぞ。



ハンバーグ

(ライス付) ¥1,300

牛肉と豚肉のバランスが良いハンバーグに、玉ねぎの風味と甘みを活かしたデミグラスソースが絶妙。シェフお薦めの一品。



❁❁ Light meals ❁❁



カレーライス

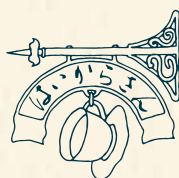
¥1,000



ハヤシライス

¥1,100

洋食屋の代表的な一品。濃厚なコクと甘みが特徴。



❁❁ Light meals ❁❁



カツカレー

¥1,300

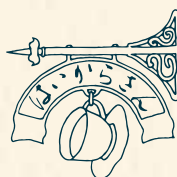
当店自慢のカレーに三重県産のこだわり豚をカツにしてのせました。



エビカレー

¥1,300

当店自慢のカレーに大きくて食べ応えのある海老フライをのせました。



セットサラダ
+¥250

❁❁ Light meals ❁❁



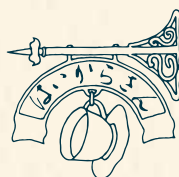
海老フライ (ライス付) ¥1,500

大きくて食べごたえのある海老フライです。



豚ロース肉の香りパン粉焼き (ライス付) ¥1,400

三重県産のこだわり豚にチーズ、ハム、にんにく、パセリを入れたパン粉を付けて焼き上げました。



❁❁ Light meals ❁❁



ナポリタン

¥800

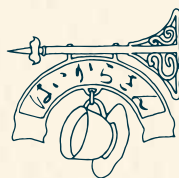
昔なつかしい赤ウインナーが入ったナポリタン。



伊勢芋のクラムチャウダー

¥700

じゃがいもの代わりに、三重県の特産品である伊勢芋を使用しました。
この時期にしか味わえない一品。



❁❁ Light meals ❁❁



地野菜のサラダ

¥500

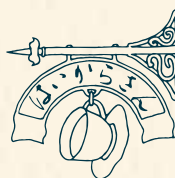
地元で採れた野菜を使ったサラダです。※季節や日によって内容が変わります。



コールスローサラダ

¥300

食後に食べていただきたいさっぱりした一皿。



❁❁ drinks ❁❁

～ビール～

ノンアルコールビール	¥390
サッポロエビス (中瓶)	¥670

～日本ワイン・セレクトワイン～

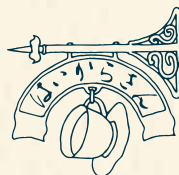
信州コンコルド〈赤〉酸化防止剤無添加 信州産コンコード種使用。果実香ある飲みやすいワイン	グラス ¥500
ミュゼドゥヴァン 松本平ブラッククイーン〈赤〉 濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味と適度な渋み	グラス ¥600
契約農家の有機ワイン〈白〉酸化防止剤無添加 ナイアガラ種	グラス ¥500
カカオフルーツワイン (福岡県 カカオ研究所)	グラス ¥800

～ウイスキー～

サンピースウイスキー EXゴールド〈ストレート・ロック・ハイボール〉 三重県産地ウイスキー	¥500
デュワーズ〈ストレート・ロック・ハイボール〉	¥500
角〈ストレート・ロック・ハイボール〉	¥500

～ブランデー～

電気ブラン〈ストレート・ロック・ソーダ割り〉	¥450
------------------------	------

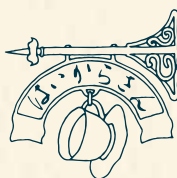


❁❁ drinks ❁❁

ホットコーヒー	¥460
水出しアイスコーヒー	¥510
ウイナーコーヒー	¥540
カフェオレ (HOT・ICE)	¥550
琉球紅茶セイロンティー (ストレート / HOT・ICE)	¥550
琉球紅茶セイロンティー (ミルク / HOT・ICE)	¥630
伊勢茶和紅茶 (ストレート / HOT)	¥550



クリームソーダ	¥490
オレンジジュース (100%)	¥460
カルピス	¥450
横丁サイダー	¥360
きとうゆずサイダー	¥400
イセカルダモンコーラ	¥550
大内山牛乳 (HOT・ICE)	¥430





- ガトーショコラ ¥510
- フレーズフロマージュ ¥500
- ティラミス ¥500
- 真珠塩のキャラメルロールケーキ ¥480
- 和三盆シュークリーム (1ヶ) ¥300
- コルネ (1ヶ) ¥250



3種のデザートプレート ¥850

上記のスイーツとお好きなドリンクと一緒にご注文いただくと50円引きにさせていただきます。
お手数ですが、スイーツはショーケースからお選びください。(売り切れの場合がございます。)

