



7月メニュー

平日 11:30~14:00  
※売切次第終了

◎お好みセット  
お好きなお味噌汁1種  
+  
お好きなおむすび2種  
八五〇円

◎サラダごはんセット  
お好きなお味噌汁1種  
+  
サラダごはん  
九五〇円

お味噌汁

Miso Soup

鯛のつみれ汁

旬の鯛と豆腐でつくったふわふわつみれを、昆布と鰹出汁の香り高いお汁、新牛蒡とともにどうぞ。お味噌は日替わりです。

五〇〇円



翡翠茄子と鶏肉の生姜風味すまし汁

軽く揚げた茄子と、塩麴に漬けてやわらかく仕上げた鶏肉、さつと塩茹でしたオクラを昆布と鰹の合わせ出汁のすまし汁にしました。新生姜のすりおろしで香りよく。

五〇〇円



麦味噌の具だくさん豚汁

豚肉、大根、にんじん、ごぼう、長ネギ、こんにゃく、しめじが入った具だくさんの豚汁。濃いめの昆布出汁と麦味噌で少し甘めの味付けなので、七味をたっぷりかけてどうぞ。

五〇〇円



スペシャルボックス

Special Box

塩麴ドレッシングのサラダご飯

塩麴ドレッシングとレモン果汁、刻んだフェンネルでさっぱりと仕上げたごはん、ヤリイカやグリーンオリーブオイル、シャキシャキの葉野菜、きゅうりなどを彩り良くたっぷりのせました。

五〇〇円



おむすび

Rice Ball

さばみそマヨ豆乳チーズおむすび

さば水煮とマヨネーズ、マルサンアイの本格だし入り液状みそ「だし香る鮮度みそあわせ」を混ぜ合わせ、「豆乳シユレッド」をかけてこんがり焼き目をつけました。新感覚のさばマヨおむすびです。

二〇〇円



HAKKO MARUNOUCHI  
×  
マルサンアイ  
×  
さすては食家  
コラボ

焼きとうもろこしごはん

醤油を塗ってこんがり焼き上げたとうもろこしを、昆布出汁とバターで香り豊かに炊き上げました。

二〇〇円



麦肉味噌おむすび

井伊商店(愛媛県)の麦味噌を使用。たっぷりの生姜と白ネギ、豚ひき肉を胡麻油で香ばしく炒め、甘辛く仕上げました。

二〇〇円



気まぐれ昆布おむすび

北海道産の真昆布を使用した自家製の昆布佃煮をたっぷり包み込みました。気まぐれで旬の食材を混ぜ込むことも。

一八〇円



表示価格はすべて税込です