



8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

下記メニューより、お好きなお味噌汁を1種、おむすびを2種お選びください。単品で注文するより50〜150円お得!

八五〇円

お味噌汁

Miso Soup

●とうもろこしのフランと

味噌バタースープ

芯と一緒に甘く煮たとうもろこしを裏ごしして仕立てたフラン(洋風茶碗蒸し)に、まぐろ節で引いた上品なお出汁のお味噌汁をとろりと注ぎました。

五〇〇円



7/27から

●サンラータン

昆布出汁と鶏出汁をあわせたスープに、絹豆腐と卵、木耳、夏野菜で彩りよく仕上げました。ほのかに甘みのある黒酢と、自家製の本格辛味辣油をかけて。

五〇〇円



●胡瓜と長芋揚げの赤出し

追い鰹で旨みを凝縮したお出汁と、長期熟成の赤出し味噌を合わせました。さっと揚げた胡瓜と揚げ出汁煮にした長芋に、旬の茗荷を加えて香りよく。

五〇〇円



おむすび

Rice Ball

●たっぷりマッシュルームの洋風旨味おむすび

きのこの中でも旨みが豊富なマッシュルームと、シーチキン、塩昆布、バターでピラフ風に仕上げました。いつものお米に加え、GABAを含む発芽玄米をブレンドして炊き上げています。

二五〇円



7/27から

●稲荷寿司

自家製の甘酢生姜と干した胡瓜、叩き梅を混ぜ込んだ夏らしいお酢飯を、お出汁でじゅわっと煮た京揚げで包みました。

二五〇円



●キーマカレー

数種類のスパイスで練った本格ルウに、玉ねぎと醤油麹、ミックスマツを加えたオリジナルキーマカレー。仕上げに旬のさやいんげんを混ぜ込みました。

二五〇円



●茄子と万願寺唐辛子の醤油麹おむすび

カラッと揚げた茄子と万願寺唐辛子に醤油麹を粒ごと和え、塩で浅漬けにした大葉混ぜごはんでおむすびにしました。

二五〇円

