



11月日替りランチ 1,100円税込

日替わり・週替わり定食には基本サラダ・ライス・スープ・香の物・デザートが付きます※
【ご飯ものにはライス、麺にはスープが付きません】

4日 (月) 合同バイキング	5日 (火) 休み	6日 (水) 坦々炒飯 	7日 (木) 若鶏と銀杏の唐辛子炒め 	8日 (金) アサリと豆腐の旨塩煮
11日 (月) 休み	12日 (火) 豚細切り肉と搾菜の炒め 	13日 (水) 麻辣つけ麺	14日 (木) 蟹玉 	15日 (金) 若鶏と青菜のガーリック炒め
18日 (月) イカの旨塩炒め 	19日 (火) 休み	20日 (水) チキンステーキ丼	21日 (木) 豚すき煮 	22日 (金) レバニラ炒め 
25日 (月) 休み	26日 (火) 豚ロース黒胡椒炒め 	27日 (水) 台湾混ぜそば(追い飯付き)	28日 (木) 鶏レバーのしぐれ煮	29日 (金) 海老と玉子のチリソース 

合同バイキング



10月土日祝はイル・バンカーレと合同でバイキングを開催いたします。

OPEN 11:30
CLOSE 15:00

最終入店時間 14:00
バイキング終了 14:30

大人 1名 **2,200円**(税込)
子供(小学生) **900円**(税込)

合同バイキング

11月のおすすめ



つくば鶏といろいろ茸の酸辣湯麺

デザート付き **1,200円**

低温調理で柔らかく仕上げたつくば鶏胸肉と7種類のきのこが入った酸辣湯麺。味の決め手は自家製辣油と 鎮江産黒酢です。胡椒の辛さもありますが、奥久慈玉子の溶き卵のマイルドな旨みも感じて下さい。

週替わり 日替りと同じ定食セット付 **1,100円** 税込

11/6 (水) ~ 若鶏の唐揚げ明太マヨソース

11/12 (火) ~ 海鮮餡かけ焼きそば

11/18 (月) ~ 豚しゃぶカレー風味

11/26 (火) ~ 豚モツ辛味噌炒め