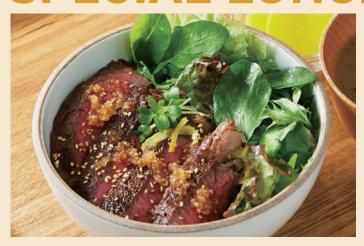


SPECIAL LUNCH MENU -14:00 EVERYDAY



Japanese Black Cow Steak Bowl (White rice) 和牛ステーキ丼 (白*)

程よい赤身で旨みの強い国産黒毛和牛のランプ肉ステーキ(100g)を、 和風醤油おろしソースで丼にしました。

Lamp Steak of Japanese Black Cow which little fat and meaty flavor with Japanese-style soy sauce and grated Japanese radish on a rice.

¥2,800





Plate Lunch 〈White rice or Multigrain rice〉 プレートランチ 〈白米または雑穀米〉

¥1,600

※ライス大盛りは+150円で変更できます。 Additional 150 yen for large rice

ALL DAY WEEKLY MENU

WEEKLY CHANGES A B C

Ahi Poke Bowl アヒポキボウル

酢飯 または 雑穀米 Vinegared rice or Multigrain rice

コールドジンジャーソースとスパイシーマヨネーズソースのハーフ&ハーフの漬けマグロ丼です。

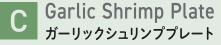
It's a Hawaiian tuna bowl flavored with two kinds of sauce: cold ginger sauce and spicy mayonnaise sauce.

B Loco Moco Bowl

白米 または 雑穀米 White rice or Multigrain rice

ご飯の上にハンバーグと目玉焼きを乗せ、グレイビーソースをたっぷりかけました。

It's a Hawaiian dish with hamburg steak and fried eggs on top of rice and gravy sauce.



白米 または 雑穀米 White rice or Multigrain rice

大ぶりのえびをたっぷりのガーリックで炒めたソースをご飯にかけてお召し上がりください。 It's a Hawaiian plate made by frying shrimp with plenty of garlic.

※Weekly Menuはスタッフにお尋ねください。 Please ask the staff for weekly menu. All ¥2,000





