

SPECIAL LUNCH

IZAMESHI Dish

ALL DAY WEEKLY

SPECIAL  
LUNCH  
MENU-14:00  
EVERYDAY

Plate Lunch <White rice or Multigrain rice>  
プレートランチ <白米 または 雑穀米> ¥1,600



Roast Chicken Over Rice <Multigrain rice>  
ローストチキンオーバーライス <雑穀米> ¥1,800



Roast Beef Bowl  
(Japanese Black Cow  
A5 Ranked Beef)  
<White rice>  
A5特選黒毛和牛  
ローストビーフ丼  
<白米> ¥2,800

## ALL DAY WEEKLY MENU

## WEEKLY CHANGES A・B・C

A 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によるハーフ&ハーフのマグロの漬け丼です。クリスピーなトッピングと一緒に楽しみたい。

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

B Loco Moco  
ロコモコ

白米または 雑穀米  
White rice or Multigrain rice

ご飯の上にビーフ100%の自家製手ごねハンバーグと目玉焼きを乗せ、肉汁たっぷりの特製グレービーソースをかけました。

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

C Garlic Shrimp Plate  
ガーリックシュリンププレート

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とバターで香ばしく炒めています。ソースをごはんにかけて一緒にお召し上がりください。

It's a Hawaiian plate made by frying shrimp with plenty of garlic.



アヒポキボウル A



ロコモコ B



ガーリックシュリンププレート C

※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