

SPECIAL LUNCH MENU -14:00 EVERYDAY



Japanese Black Cow Steak Bowl <White rice>
和牛ステーキ丼 <白米>

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



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



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円でご変更できます。 Additional 150 yen for large rice.

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

ロコモコボウル

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 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.



アヒポキボウル A



ロコモコボウル 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

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