



12/26～1/5まで

---

## MONTHLY MENU

### 12・1月限定ランチ

12/26～1/5まで

#### 彩御膳 IRODORI GOZEN ￥2,900

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老と帆立の天ぷら
- ・鯛の照り焼き
- ・岡山県産ピーチポークのしゃぶしゃぶサラダ
- ・茶碗蒸し ・季節御飯
- ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ·Sashimi
- ・Shrimp and scallop tempura
- ・Yellowtail teriyaki
- ・Okayama Prefecture peach pork shabu-shabu salad
- ・Savory egg custard ·Seasonal rice
- ・suimono ·Japanese sweets

#### 彩ランチ IRODORI LUNCH ￥2,600

- ・豚珍甘ポークと連島ごぼうのボロネーゼ
- ・かきフライ 自家製タルタルソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ風サラダ
- ・チキンとトマトのペーコン巻き タラモサラダ添え
- ・パン ・スープ ・クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム ・コーヒーまたは紅茶
- ・Pork and Tsurajima Burdock Bolognese
- ・Fried oysters with homemade tartar sauce
- ・Smoked salmon and cream cheese carpaccio-style salad
- ・Bacon-wrapped chicken and tomato with taramosalata
- ・Bread ·Soup ·Creme brulee and pistachio ice cream ·Coffee or Tea

#### 中華御膳 Chinese GOZEN ￥3,500

- ・前菜盛合わせ ・中華風鯛の刺身
- ・ピーチポークと野菜の豆鼓蒸し
- ・小海老の天ぷら ・特製小籠包
- ・御飯 ・一口担々麺 ・ザーサイ
- ・杏仁豆腐と胡麻団子 ・コーヒーまたは紅茶
- ・Appetizer platter ·Chinese style sea bream Sasimi
- ・Steamed peach pork and vegetables with black bean
- ・Shrimp Tempura ·Special Xiaolongbao
- ・Rice ·Bite-sized dandan noodles ·Szechuan pickles
- ・Almond jerry and Sesame dumplings ·Coffee or Tea

---

## MONTHLY MENU

### 国産うな重

¥4,600

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

・茶碗蒸し ・吸物 ・香物  
・Savory egg custard ・suimono

### ビフテキ丼

¥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物  
・Salad ・suimono

岡山名物ブラックピラフ OKAYAMA signature food

¥2,300

### 特製えびめしと有頭海老フライセット(温玉のせ)

EBIMESHI with deep fried shrimp (Topped with a soft-boiled Egg)

・本日のスープ  
・Soup of the day

### 岡山県産ピーチポークカツカレー

¥1,900

Okayama-produced Peach pork cutlet curry

・サラダ ・薬味  
・salad

# 洋食

## WESTERN FOOD MENU

ステーキセット(150g)	¥2,600	
Steak set		
・本日のスープ	・ミニサラダ	・パン又はライス
・Soup of the day	・Salad	・bread or rice
ハンバーグステーキ(230g)	¥2,000	
Hamburger steak (230g)		
・本日のスープ	・パン又はライス	
・ホテル伝統の特製デミグラスソース		
・Soup of the day	・bread or rice	
・Demi-glace sauce		
創業以来の変わらぬ味	¥1,900	
ビーフカレー		
Beef curry		
・サラダ	・薬味	
・Salad		
数種のホテルオリジナルスパイスと後に残る辛さが特徴	¥1,900	
チキンカレー		
Chicken curry		
・サラダ	・薬味	
・Salad		
クラシックオムライス(チキン)	¥1,900	
Rice omelet		
・本日のスープ	・サラダ	
・ホテル伝統の特製デミグラスソース		
・Soup of the day	・Salad	
・Original demi-glace sauce		

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# 軽 食

## LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください。 ¥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

熟成した国産豚の最上級ロースを使用。特製ソースでシンプルに仕上げた極上サンドwich

ミックスサンドイッチ ¥1,400

Assorted sandwich

岡山県産ハム使用 タマゴ、チーズ、ツナ、トマト、キュウリのサンドイッチ

お子様プレート ¥1,900

Kids meal

※12歳以下限定 Under 12 years old

・スープ ・ジュース ・デザート

・Soup ・Juice ・Dessert

お子様に人気のメニューをワンプレートにしました

本日のスープ ¥560

Soup of the day

本日のおすすめのスープをご賞味ください

# 和食

## JAPANESE FOOD MENU

**晴寿司と天婦羅膳** ￥2,800

OKAYAMA SUSHI

当ホテル自慢、具だくさんの岡山名物ちらし寿司です

・茶碗蒸し ・吸物

・Savory egg custard ・suimono

**岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g)** ￥2,400

Pork loin cutlet combo

低温熟成をした岡山県産豚珍甘豚ロースを使用しています

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物

・Savory egg custard ・suimono ・rice

**ヒレカツ膳(100g)** ￥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物

・Savory egg custard ・suimono ・rice

**カツ重** ￥1,700

Deep fried pork cutlet on rice

岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

・吸物 ・香物

・suimono

# 中華

## CHINESE FOOD MENU

### 五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,600

### 五目焼きそば

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

¥1,600

### チャーシュー麺

Chae-sui-pork

20年継ぎ足し続けたタレで仕上げたチャーシューです

¥1,500

### 五目チャーハン

Fried rice

・中華スープ ・ザーサイ

・Soup ・Szechuan pickles

¥1,700

### 中華丼

Starchy sauce rice bowl

絶品五目あんかけは御飯にも最高です

・中華スープ ・ザーサイ

・soup ・Szechuan pickles

¥1,700

### 黒酢酢豚セット

Black vinegar sweet and sour pork combo

・御飯 ・中華スープ ・ザーサイ ・杏仁豆腐

・rice ・soup ・Szechuan pickles ・Almond jerry

¥2,300

単品 ¥1,750

### 海老チリセット

Shrimp with chill sauce combo

プリプリ小海老(バナメイ海老)がたくさん ソースの旨味が絶品です

・御飯 ・中華スープ ・ザーサイ ・杏仁豆腐

・rice ・soup ・Szechuan pickles ・Almond jerry

¥2,300

単品 ¥1,750

### ホテル特製焼壳

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥650

# デザート

## DESSERT MENU

### 濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

チーズケーキ単品 a la carte ¥550

クリームチーズ・生クリーム・卵黄のコクとサワークリームの軽さを合わせ濃厚かつなめらかな味わいが特徴。



バターケーキを基にミルクのうまみを加え、自家製ドライフルーツのラム酒漬けをたっぷり使用。イチジク・アプリコット・クランベリー・ナッツをデコレーションした特別なケーキ。

### トラディショナルケーキセット

Signature cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

ケーキ単品 a la carte ¥550

### 特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

レモンケーキ単品 a la carte ¥550

はちみつとアーモンドパウダーを使用。生地には爽やかなレモンの風味を合わせ、レモンのファンダンとコンポートをトッピング。



季節のケーキにアイスクリームをトッピング。お客様のもとへとお持ちし、お選びいただけます。ケーキには数に限りがございます。予めご了承ください。

### 本日のケーキセット(アイスクリーム付)

Cake of the day set (with ice cream)

ドリンクセット with drink ¥1,100

食後のセット with meal ¥1,000

ケーキ単品 a la carte ¥700

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# デザート

## DESSERT MENU

### 彩パフェ ￥1,800 Fruit parfait

14:00～16:00  
季節により食材の変更があります。



ぜんざい 日本茶付き ￥800  
ZENZAI  
traditional Japanese sweets

コーヒー付き ￥1,000  
with coffee



特製わらびもち ￥1,000  
WARABI-MOCHI  
Traditional Japanese sweets

※上記価格には全て消費税が含まれています。 Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# ドリンク&デザート

## DRINK & DESSERT MENU

### 【ソフトドリンク】

コーヒー(Hot・Ice)	¥650
Coffee	
ワインナーコーヒー	¥700
Vienna coffee	
紅茶(Hot・Ice)	¥650
Tea	
カフェオーレ(Hot・Ice)	¥700
Café au lait	
ココア	¥650
Cocoa	
ミルク(Hot・Ice)	¥550
Milk	
オレンジジュース	¥550
Orange juice	
グレープフルーツジュース	¥550
Grapefruit juice	
トマトジュース	¥550
Tomato juice	
ミックスジュース	¥700
Mixed fruit juice	
コーラ	¥500
Coke	
ジンジャエール	¥500
Ginger ale	
コーラフロート	¥700
Coke float	
コーヒーフロート	¥800
Coffee float	
レモンスカッシュ	¥700
Lemon soda	
クリームソーダ	¥700
Melon soda float	
ホットレモン	¥700
Lemon tea	
アフターコーヒー(Hot・Ice)	¥500
Coffee	
アフター紅茶(Hot・Ice)	¥500
Tea	

フローズンフラペチーノ	¥750
Frappuccino	
ウーロン茶	¥500
Oolong tea	
ノンアルコールビール	¥600
Non-alcoholic beer	

### 【アルコール】 Alcoholic

ビール(キリン・アサヒ)	¥770
Beer	
生ビール	¥770
Draft beer	
グラス生ビール	¥530
Glassed beer	
日本酒	¥640
Sake	
冷酒	¥690
Cold Sake	
ウイスキー(シングル)	¥590
Whisky (single) Sake	
ハイボール	¥640
Whisky and soda	
グラスワイン(赤・白)	¥590
Glassed wine (red・white)	
焼酎(麦・芋)	¥590
Shochu	

### 【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム	¥700
Ice cream	

※上記価格には全て消費税が含まれています。

# カロリー・アレルギー表示一覧

## Allergen labelling

彩御膳 irodori gozen  
(945kcal)



irodoriランチ irodori lunch  
(908kcal)



ステーキセット Steak set  
加工牛使用(780kcal)



ビーフカレー  
Beef curry (843kcal)



チキンカレー  
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス  
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート  
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド  
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



海老カツサンド  
Fried prawns sandwich (583kcal)



ミックスサンドイッチ  
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー

Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



うな重  
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



特製えびめしと有頭海老フライセット  
EBIMESHI with deep fried shrimp (665kcal)



ビフテキ丼  
Beefsteak Bowl (797kcal)



ヒレカツ膳

Pork filet cutlet combo  
(1,034kcal)



岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳  
Pork loin cutlet combo  
(1,105kcal)



岡山寿司

OKAYAMA SUSHI(708kcal)

カツ重

Deep fried pork cutlet on rice  
(964kcal)



五目汁そば  
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば

GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺  
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼

Starchy sauce rice bowl (708kcal)



中華御膳 Chinese Gozen  
(880kcal)



特製バニラアイスクリーム  
Ice cream



ぜんざい  
ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ

Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ  
Lemon cake(317kcal)



彩パフェ

Fruit parfait (720kcal)





1/6~1/31まで

1・2月限定

1階レストラン「彩-irodori-」

# 飲茶ランチビュッフェ

1月・2月限定のメイン料理を、月ごとに2品ご用意。お好きな一皿をお選びください。

さらに、前菜・飲茶・点心はビュッフェスタイルで、「選ぶ楽しさ」を心ゆくまでどうぞ。

2026

1/6火→2/28水

11:00～15:00  
(OS14:00)



## 飲茶ランチビュッフェ

御飯／スープ／ザーサイ付き

大人 3,000円

小学生 2,500円

メインなしビュッフェのみご利用1,800円

シニア 2,500円  
(65歳以上)

幼児 800円

※3歳未満は大人1名につき1名無料

どちらか1皿選んでいただける月ごとのメイン料理



※写真はイメージです。※表示価格は税金込みです。※仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます。

※上記価格にはサービス料・消費税が含まれています。All prices include tax and service fee  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

---

## MONTHLY MENU

### 1月限定ランチ

1/6~1/31まで

#### 彩御膳 IRODORI GOZEN

¥2,900

- ・季節の小鉢 ・御造里二種
- ・海老と帆立の天ぷら
- ・鯵の照り焼き
- ・岡山県産ピーチポークのしゃぶしゃぶサラダ
- ・茶碗蒸し ・季節御飯
- ・吸物 ・香物 ・和菓子
- ・Seasonal side dish ・Sashimi
- ・Shrimp and scallop tempura
- ・Yellowtail teriyaki
- ・Okayama Prefecture peach pork shabu-shabu salad
- ・Savory egg custard ・Seasonal rice
- ・suimono ・Japanese sweets

#### irodoriランチ IRODORI LUNCH

¥2,600

- ・豚珍甘ポークと連島ごぼうのボロネーゼ
- ・かきフライ 自家製タルタルソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズのカルパッチョ風サラダ
- ・チキンとトマトのペーコン巻き タラモサラダ添え
- ・パン ・スープ ・クレームブリュレとピスタチオアイスクリーム ・コーヒーまたは紅茶
- ・Pork and Tsurajima Burdock Bolognese
- ・Fried oysters with homemade tartar sauce
- ・Smoked salmon and cream cheese carpaccio-style salad
- ・Bacon-wrapped chicken and tomato with taramosalata
- ・Bread ・Soup ・Creme brulee and pistachio ice cream ・Coffee or Tea

# 洋食

## WESTERN FOOD MENU

ステーキセット(150g) ￥2,600

### Steak set

・本日のスープ ・ミニサラダ ・パン又はライス  
·Soup of the day ·Salad ·bread or rice

ハンバーグステーキ(230g) ￥2,000

### Hamburger steak (230g)

・本日のスープ ・パン又はライス  
・ホテル伝統の特製デミグラスソース  
·Soup of the day ·bread or rice  
·Demi-glace sauce

岡山県産ピーチポークカツカレー ￥1,900

### Okayama-produced Peach pork cutlet curry

・サラダ ・薬味  
·salad

創業以来の変わらぬ味 ￥1,900

### ビーフカレー

#### Beef curry

・サラダ ・薬味  
·Salad

数種のホテルオリジナルスパイスと後に残る辛さが特徴 ￥1,900

### チキンカレー

#### Chicken curry

・サラダ ・薬味  
·Salad

クラシックオムライス(チキン) ￥1,900

### Rice omelet

・本日のスープ ・サラダ  
・ホテル伝統の特製デミグラスソース  
·Soup of the day ·Salad  
·Original demi-glace sauce

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# 軽 食

## LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください。 ¥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

熟成した国産豚の最上級ロースを使用。特製ソースでシンプルに仕上げた極上サンドwich

ミックスサンドイッチ ¥1,400

Assorted sandwich

岡山県産ハム使用 タマゴ、チーズ、ツナ、トマト、キュウリのサンドイッチ

お子様プレート ¥1,900

Kids meal

※12歳以下限定 Under 12 years old

・スープ ・ジュース ・デザート

・Soup ・Juice ・Dessert

お子様に人気のメニューをワンプレートにしました

本日のスープ ¥560

Soup of the day

本日のおすすめのスープをご賞味ください

# 和 食

## JAPANESE FOOD MENU

**国産うな重** ￥4,600

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

・茶碗蒸し ・吸物 ・香物  
・Savory egg custard ・suimono

**ビフテキ丼** ￥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物  
・Salad ・suimono

**晴寿司と天婦羅膳** ￥2,800

OKAYAMA SUSHI

当ホテル自慢、具だくさんの岡山名物ちらし寿司です

・茶碗蒸し ・吸物  
・Savory egg custard ・suimono

**岡山県産豚珍甘ロースカツ膳(180g)** ￥2,400

Pork loin cutlet combo

低温熟成をした岡山県産豚珍甘豚ロースを使用しています

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物  
・Savory egg custard ・suimono ・rice

**ヒレカツ膳(100g)** ￥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

・茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物  
・Savory egg custard ・suimono ・rice

**カツ重** ￥1,700

Deep fried pork cutlet on rice

岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

・吸物 ・香物  
・suimono

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# 中華

## CHINESE FOOD MENU

五目汁そば ￥1,600

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

五目焼きそば ￥1,600

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

チャーシュー麺 ￥1,500

Chae-sui-pork

20年継ぎ足し続けたタレで仕上げたチャーシューです

中華丼 ￥1,700

Starchy sauce rice bowl

絶品五目あんかけは御飯にも最高です

・中華スープ ・ザーサイ

・soup ・Szechuan pickles

ホテル特製焼壳 ￥650

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# デザート

## DESSERT MENU

### 濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

チーズケーキ単品 a la carte ¥550

クリームチーズ・生クリーム・卵黄のコクとサワークリームの軽さを合わせ濃厚かつなめらかな味わいが特徴。



バターケーキを基にミルクのうまみを加え、自家製ドライフルーツのラム酒漬けをたっぷり使用。イチジク・アプリコット・クランベリー・ナッツをデコレーションした特別なケーキ。

### トラディショナルケーキセット

Signature cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

ケーキ単品 a la carte ¥550

### 特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット with drink ¥1,000

食後のセット with meal ¥750

レモンケーキ単品 a la carte ¥550

はちみつとアーモンドパウダーを使用。生地には爽やかなレモンの風味を合わせ、レモンのファンダンとコンポートをトッピング。



季節のケーキにアイスクリームをトッピング。お客様のもとへとお持ちし、お選びいただけます。ケーキには数に限りがございます。予めご了承ください。

### 本日のケーキセット(アイスクリーム付)

Cake of the day set (with ice cream)

ドリンクセット with drink ¥1,100

食後のセット with meal ¥1,000

ケーキ単品 a la carte ¥700

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# デザート

## DESSERT MENU

### 彩パフェ ￥1,800 Fruit parfait

14:00～16:00  
季節により食材の変更があります。



ぜんざい 日本茶付き ￥800  
ZENZAI  
traditional Japanese sweets

コーヒー付き ￥1,000  
with coffee



特製わらびもち ￥1,000  
WARABI-MOCHI  
Traditional Japanese sweets

※上記価格には全て消費税が含まれています。 Tax included.  
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

# ドリンク&デザート

## DRINK & DESSERT MENU

### 【ソフトドリンク】

コーヒー(Hot・Ice)	¥650
Coffee	
ワインナーコーヒー	¥700
Vienna coffee	
紅茶(Hot・Ice)	¥650
Tea	
カフェオーレ(Hot・Ice)	¥700
Café au lait	
ココア	¥650
Cocoa	
ミルク(Hot・Ice)	¥550
Milk	
オレンジジュース	¥550
Orange juice	
グレープフルーツジュース	¥550
Grapefruit juice	
トマトジュース	¥550
Tomato juice	
ミックスジュース	¥700
Mixed fruit juice	
コーラ	¥500
Coke	
ジンジャエール	¥500
Ginger ale	
コーラフロート	¥700
Coke float	
コーヒーフロート	¥800
Coffee float	
レモンスカッシュ	¥700
Lemon soda	
クリームソーダ	¥700
Melon soda float	
ホットレモン	¥700
Lemon tea	
アフターコーヒー(Hot・Ice)	¥500
Coffee	
アフター紅茶(Hot・Ice)	¥500
Tea	

フローズンフラペチーノ	¥750
Frappuccino	
ウーロン茶	¥500
Oolong tea	
ノンアルコールビール	¥600
Non-alcoholic beer	

### 【アルコール】 Alcoholic

ビール(キリン・アサヒ)	¥770
Beer	
生ビール	¥770
Draft beer	
グラス生ビール	¥530
Glassed beer	
日本酒	¥640
Sake	
冷酒	¥690
Cold Sake	
ウイスキー(シングル)	¥590
Whisky (single) Sake	
ハイボール	¥640
Whisky and soda	
グラスワイン(赤・白)	¥590
Glassed wine (red・white)	
焼酎(麦・芋)	¥590
Shochu	

### 【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム	¥700
Ice cream	

※上記価格には全て消費税が含まれています。

# カロリー・アレルギー表示一覧

## Allergen labelling

彩御膳 irodori gozen  
(945kcal)



irodoriランチ irodori lunch  
(908kcal)



ステーキセット Steak set  
加工牛使用(780kcal)



ビーフカレー  
Beef curry (843kcal)



チキンカレー  
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス  
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート  
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド  
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



ミックスサンドイッチ  
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー

Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



うな重  
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



ビフテキ丼  
Beefsteak Bowl (797kcal)



ヒレカツ膳

Pork filet cutlet combo  
(1,034kcal)



岡山県産豚珍甘豚ロースカツ膳  
Pork loin cutlet combo  
(1,105kcal)



岡山寿司

OKAYAMA SUSHI(708kcal)

カツ重

Deep fried pork cutlet on rice  
(964kcal)



五目汁そば  
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば

GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺  
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼

Starchy sauce rice bowl (708kcal)



特製バニラアイスクリーム  
Ice cream



ぜんざい

ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ

Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ

Lemon cake(317kcal)



彩パフェ

Fruit parfait (720kcal)

