



ふわとろオムライスのビーフシチューソースかけ **1,760円 (1,600円+税)**  
お食事付きのお客様 **330円 (300円+税)**

とろとろ卵のオムライスに濃厚なビーフシチューをかけた、極みの一品です。  
(スープ・サラダ・デザート付)





国産牛鉄板スタミナ焼

1,870円(1,700円+税)

お食事付きのお客様 440円(400円+税)

にんにく風味で味付けした牛肉を、熱々の鉄板に乗せました。  
お好みで自家製ガーリックチップを増量出来ます。  
(ライス・味噌汁・香の物・デザート付)







やまと豚のグリル

1,650円 (1,500円+税)

お食事付きのお客様 220円 (200円+税)

群馬県産銘柄豚「やまと豚」の肉質は、繊細で柔らかな食感です。軽やかな風味の先に感じるジューシーで奥行きのある旨味を、ぜひご賞味ください。(ライス又はパン・スープ・サラダ・デザート付)



やまと豚のロースカツ

1,650円 (1,500円+税)

お食事付きのお客様 220円 (200円+税)

絶妙な加減で揚げた、群馬県産「やまと豚」。軽い口当たりでジューシーな味わいのとんかつです。(ライス・味噌汁・香の物・デザート付)



# MENU メニュー



**手延べ勝り 肉汁つけうどん** 1,540円(1,400円+税)  
[お蕎麦もお選びいただけます] お食事付きのお客様 110円(100円+税)

圧倒的なしなやかさと艶の「手延べ勝り」うどん。  
自然で強いコシの絶品うどんを、特製肉つけ汁でご賞味ください。  
(天ぷら・キノコご飯・小鉢・デザート付)



**天ざる蕎麦** 1,650円(1,500円+税)  
[うどんもお選びいただけます] お食事付きのお客様 220円(200円+税)

焼津産かつお節と国産さば節を使用した自家製つゆで  
お召し上がりいただく生蕎麦と天ぷらのセットです。







まぐろネギトロ丼

1,540円 (1,400円+税)

お食事付きのお客様 110円 (100円+税)

旨まぐろの食感と味わいを存分に堪能していただける、  
美味しさあふれるネギトロに仕上げました。  
(味噌汁・香の物・デザート付)



麦風地鶏のガーリックステーキ

1,430円 (1,300円+税)

パリッと表面を焼き上げ、中はやわらかくジューシー、  
ガーリック風味のソースが食欲増進!!  
(ライス又はパン・サラダ・スープ・デザート付)



# MENU メニュー



## 野菜カレー

1,430円(1,300円+税)

いろいろな香辛料を使用したカレーを色鮮やかな野菜と一緒に食べる、ヘルシーな一品です。  
(サラダ・デザート付)

【欧風ビーフカレー】(福神漬・らっきょう・サラダ付)もご注文いただけます。



やまと豚のカツカレー 1,760円(1,600円+税)  
お食事付きのお客様 330円(300円+税)

欧風カレー独特の甘味の中から押し寄せる、  
ピリッとした辛味が、やまと豚の美味しさを更に引き立てます。  
(福神漬け・らっきょう・デザート付)



## 特製冷し麺

1,430円(1,300円+税)

プリプリの海老、イカ、クラゲに乗った、ヘルシーな一品です。  
(ミニチャーシュー丼 又は デザート付)







特選海老天重

1,760円(1,600円+税)

お食事付きのお客様 330円(300円+税)

特大海老と穴子、そして各種野菜でボリューム満点です。  
(味噌汁・香の物・小鉢・デザート付)





特製上州牛サーロインステーキ【200g】

3,960円(3,600円+税)

お食事付きのお客様 2,530円(2,300円+税)

利根川水系の豊富な水資源と、群馬の名峰である赤城山、榛名山、妙義山にかこまれた素晴らしい環境で生まれ育った上質な上州牛を、ぜひご賞味ください。  
(ライス・スープ・サラダ・デザート付)







みそポテト  
明太マヨポテト 各**520円** (473円+税)

秩父名物【みそポテト】、  
更にアレンジをきかせた【明太マヨポテト】  
どちらもお勧めです。



いかげそ唐揚げ **600円** (546円+税)

お酒を呑まない方でもいけますよ!!



若鶏の唐揚げ **600円** (546円+税)

外はカラッと、中はジュワッとジューシー!!



鶏軟骨の唐揚げ **600円** (546円+税)

カリカリ・コリコリの食感がたまらない!



枝豆 **440円** (400円+税)

定番のつまみと言ったら、これでしょう!!



ごぼうの唐揚げ **600円** (546円+税)

つまみやすいスティック状の国産ごぼうです。





# MENU メニュー



砂肝の塩焼き **600円 (546円+税)**

黒こしょうで味付けし、香ばしく焼き上げています。



イタリアン  
生ハムサラダ **770円 (700円+税)**

シャキシャキ野菜と生ハムがとても美味しい!!



たこわさび **440円 (400円+税)**

温かいご飯に酒の肴にぴったりの一品です。



(ビア)ソーセージ  
盛り合わせ **770円 (700円+税)**

5種類の違った味が楽しめます。



キムチ **550円 (500円+税)**

ほんのり辛くて、ほんのり甘い。



しゃくしな漬 **550円 (500円+税)**

秩父名産。





# DRINK MENU ドリンクメニュー

## SOFT DRINK

### HOT DRINK

ホットコーヒー	440円 (400円+税)
紅茶	440円 (400円+税)
ホットミルク	440円 (400円+税)
ホットココア	520円 (472円+税)
ホットカフェオレ	460円 (418円+税)

### ICE DRINK

アイスコーヒー	460円 (418円+税)
アイスマルク	440円 (400円+税)
アイスカフェオレ	460円 (418円+税)
アイスティー	440円 (400円+税)
ジンジャーエール	440円 (400円+税)
アイスココア	520円 (472円+税)
レモンスカッシュ	440円 (400円+税)
ウーロン茶	440円 (400円+税)
山ぶどうジュース	440円 (400円+税)
コーラ	440円 (400円+税)
オレンジジュース	440円 (400円+税)
トマトジュース	440円 (400円+税)

## DESSERT

アイスクリーム(バニラ)	750円 (681円+税)
コーヒーフロート	750円 (681円+税)
コーラフロート	750円 (681円+税)
クリームあんみつ	750円 (681円+税)



※アレルギー体質の方は、係りの者にお申し付けください。 ※表示価格は全て税込表示となります。

# DRINK MENU

ドリンクメニュー

## ALCOHOL DRINK

サントリープレミアムモルツ生	中ジョッキ	920円(836円+税)
	小ジョッキ	720円(654円+税)
パーフェクトサントリービール 糖質ゼロ	中ジョッキ	820円(745円+税)
	小ジョッキ	660円(600円+税)
アサヒスーパードライ生	中ジョッキ	820円(745円+税)
	小ジョッキ	660円(600円+税)
黒ビール(ギネス)		860円(781円+税)
ビール中瓶(サントリープレミアムモルツ)		920円(836円+税)
ビール中瓶(アサヒ・サッポロ・麒麟)		820円(745円+税)
オールフリー(カロリーゼロ・ノンアルコール0%)生		600円(545円+税)
オールフリー(カロリーゼロ・ノンアルコール0%)瓶		600円(545円+税)
イチロース・モルト(S) or ハイボール		880円(799円+税)
山崎・白州(S) or ハイボール		990円(900円+税)
ウイスキー(S) or ハイボール		660円(600円+税)
芋焼酎(ロック・水割り・お湯割り・ストレート)		660円(600円+税)
麦焼酎(ロック・水割り・お湯割り・ストレート)		660円(600円+税)
レモンサワー		660円(600円+税)
グラスワイン(赤・白)		660円(600円+税)
日本酒(秩父錦1合)		640円(581円+税)
BOTTLE		
源作ワイン		3,850円(3,500円+税)
イチロイズ・モルト		10,780円(9,800円+税)
山崎・白州		16,500円(15,000円+税)
サントリーリザーブ		6,820円(6,200円+税)
芋焼酎(むらさき蛍・黒丸・こく紫)		4,070円(3,700円+税)
麦焼酎(天の刻印)		4,070円(3,700円+税)

※お車を運転のお客様へのアルコール類は販売は致しません。ご了承ください。

