

料理長おすすめ

限定20食

## 愛知県三河産 鰻重

愛知県三河産の鰻を丁寧に焼き上げました。  
国産ならではの香り、歯ごたえをお楽しみください。

肝吸い・小鉢・奈良漬

Eel Rice Bowl  
(Product of Mikawa, Aichi)

5,800円

プラン追加の場合  
+3,820円



四川風  
麻婆豆腐  
御飯、スープ、  
中華クラゲ、杏仁豆腐

Mapo tofu  
(Beancurd Sichuan Style)

1,980円



出石蕎麦と天ぷら  
野菜菜とろろ

Izusi soba Tempura

1,980円



ビーフと  
シーフードカレー  
サラダ

Beef and  
Seafood Curry

1,870円

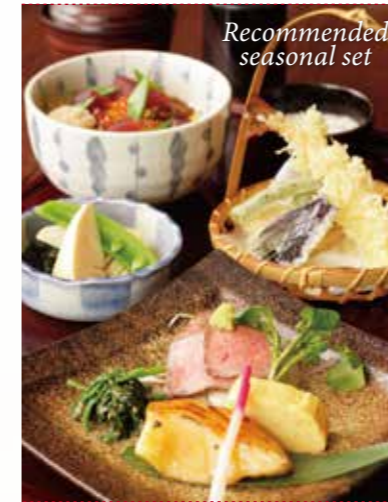


塩ラーメン  
魚貝と鶏ガラベース  
梅しらす御飯、杏仁豆腐

Sio Ramen

1,980円

※兵庫産の米を使用しています。※価格はすべて税込です。



Recommended  
seasonal set

旬彩御膳  
若竹煮、鰯の幽庵焼き、  
海鮮ちらし、宮崎牛ロースト、  
海老と山菜の天婦羅、お吸い物

2,300円

プラン追加の場合  
+320円



## 国産 牛かつ膳

御飯、味噌汁、香の物

Beef Cutlet

3,500円

プラン追加の場合  
+1,520円



レディースランチ  
春野菜のバスタ、  
牛肉のタリアータ、  
コンソープ、苺のプティフル

Ladies lunch

1,890円



## 神戸ポークの鉄板焼き

御飯、味噌汁、香の物

Kobe Pork of Teppanyaki

1,980円



## 中華膳

エビチリ、東坡肉、蒸し鶏  
白身魚葱ソース、御飯、スープ、漬物、杏仁豆腐

Chineze Zen

1,980円

※兵庫産の米を使用しています。※価格はすべて税込です。

Member's Lunch メンバー様専用ランチをご用意しております。

●ビーフカレー(単品) / ●出石そば(単品) 1,100円

Taiheiyo Club ROKKO