



特製ビーフカツ定食 150g 1,980円(税込)

御飯・香の物・汁・果物付

サクッとジューシーに仕上がったビーフカツを自家製デミソースでお召し上がりください。



料理長
おすすめ
メニュー

ホルモンスタミナ定食 1,650円(税込)

ホルモンスタミナ定食に自家製ソースをおかけください。

小鉢・御飯・汁・香の物・果物付



※写真はフィレカツカレーです

フィレカツカレー 1,650円(税込)

サクサクのフィレカツとオリジナルビーフカレーの相性抜群です。

サラダ付

オリジナル ビーフカレー 1,100円(税込)

当店でじっくり煮込んだオリジナルビーフカレーです。

サラダ付

ご飯大盛り + 110円(税込)

岡山県産こしひかり使用

カレールー大盛り + 220円(税込)



フィレカツ定食

1,650円(税込)

さくさくに仕上げたフィレカツを
胡麻ソースとポン酢の2種類のソースで
お召し上がりください。

小鉢・御飯・汁・香の物付

ハンバーグと 海老フライセット

1,430円(税込)

人気のハンバーグと海老フライを
セットにしました。
海老フライは特製タルタルソースで
お召し上がりください。

ライス・スープ付



唐揚げ定食

1,320円(税込)

からっと仕上がった唐揚げを
特製香味ソースで
さっぱりとお召し上がりください。

小鉢・御飯・汁・香の物付



当店
人気の逸品

フィレカツ丼

1,540円(税込)

店内で豚フィレを切り分け、
下味・パン粉付けをし、
サクサクに仕上げました。

小鉢・汁・香の物付

牛焼肉重

1,540円(税込)

牛さがりを特製ダレで
さっと焼き上げました。

◎牛さがり

横隔膜の一部で腰椎に接する背中側の部位。
牛1頭から1本しかとれない希少部位です。

小鉢・汁・香の物付



徳島県産
阿波尾鶏
使用

阿波尾鶏と 拘り玉子の 親子丼

1,320円(税込)

徳島県産の阿波尾鶏を
使用しています。
拘り玉子の絡みが絶妙です。

小鉢・汁・香の物付

ご飯大盛り + 110円(税込)

岡山県産こしひかり使用



天ぷら うどん・そば定食

1,540円(税込) いなり2個・小鉢付

素材にこだわり、丁寧に揚げています。
揚げたて、サクサクの天ぷらをご賞味ください。

単品 1,320円(税込)

麺増量
できます!

大盛り(1.5玉) + 220円(税込)

特盛(2玉) + 330円(税込)

※写真は定食です



炙りチャーシューと 葱たっぷりラーメン定食

1,430円(税込) 唐揚げ・白飯・香の物付

香ばしく炙ったチャーシューと
葱がたっぷり入った醤油ラーメンです。

単品 1,210円(税込)

麺増量
できます!

大盛り(1.5玉) + 220円(税込)

特盛(2玉) + 330円(税込)

※写真は定食です



昔ながらのソース焼きそば 1,100円(税込)

ふりふりの茹で麺に自家製ソースを組み合わせた一品です。
昔ながらのソース味で、お酒のお供にも最適です。

麺増量
できます!

大盛り(2玉) + 220円(税込)



温 冷

温玉とろろうどん・そば 1,100円(税込)

麺増量
できます!

大盛り(1.5玉) + 220円(税込)

特盛(2玉) + 330円(税込)

おにぎり(梅・昆布)

1個 220円(税込)

いなり

2個 220円(税込)

黒枝豆の塩茹で 400円

冷奴 440円

宇和島のじゃこ天 440円

甘辛キムチ 440円

ちょっと甘めな厚焼き玉子 数量限定
ハーフ 495円 1本 880円

柔らかタコの唐揚げ 550円

ごぼうの唐揚げ 550円

砂ずりポン酢葱まみれ 660円

スルメ烏賊の鉄板焼き 880円

ポテトサラダ野菜盛り 550円

温泉玉子と生ハムの
シーザーサラダ 990円



