

トリュフ香るたっぷり茸のスパゲッティ 四万十米豚のミートソース添え

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
トリュフなど5種類の茸を贅沢に使用した高知県産生麺の
スパゲッティ。じっくりソテーした茸と牛肉出汁のソースで
仕上げた香り高い一皿。米豚を丁寧に煮込んだ
ミートソースを絡めながらお楽しみください。

2,500円 単品1,900円



四万十セリとバジルのジェノベーゼ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
バジルと高知県産のセリ、大葉を使った
豊かな香りのスパゲッティ。香ばしい
ポテトのフリットを絡めて
ご賞味ください。

1,800円 単品1,200円



土佐市ピーマンレシビ
コンテスト受賞

土佐市のピーマングリーンカレー
土佐市ピーマンレシビ
コンテストにて準グランプリ
受賞メニュー。松吉料理長が
考案した、たっぷりのピーマンと鰹節を
煮込んだ和風テイストの
グリーンカレー。

1,700円

ライス・カレー
各100グラム増量
+400円

NEW



シーフードペペロンチーノ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
貝柱と海老がたくさん入った
ペペロンチーノ。辛みと
ガーリックの香り、
シーフードの美味しさが
食欲そそるスパゲッティです。

1,800円 単品1,200円



週替わりランチ 1,650円

※メイン料理、ライスまたは自家製パン、スープ、サラダ、デザート付

1日(日)～3日(火)

やわらかく煮込んだ牛スジ肉の
クリームシチュー

6日(金)～10日(火)

鶏もも肉のフライ トマトソース

イカと香味野菜のマリネ

13日(金)～17日(火)

四万十豚のミートローフ デミグラスソース

小海老のフリッター

20日(金)～24日(火)

白身魚と海老のソテー

ひじきのオムレツ

27日(金)～28日(土)

ハンバーグステーキ 香味和風ソース

メイン料理は
金曜日から
翌週火曜までの
週替わりです

四万十ポークのトマトカレー

四万十ポークとトマトの
スパイシーカレー。
塩麴でマリネして美味しさを
引き立てた豚肉とスパイシーな
カレーソースとのベストマッチ！

1,500円 ライス・カレー
各100グラム増量+400円



シェフカレー

色とりどりの新鮮な食材が
うれしい、シェフオリジナルの
カレーライス。多彩な具材や
カレーは不定期替りでご提供。

1,500円 ライス・カレー
各100グラム増量+400円

1日30食
限定