イチオシ牛まぶし　ソフトドリンク＋￥330

牛肉は特選黒毛和牛牝もも肉（A4以上）しか使わない、
しっとり滑らかなローストビーフ。肉の表面は１７０度の高温で
一気に焼き付け、６０度から７５度の低温で数時間じっくりと焼く
ことで中心部まで火を入れます。
手の込んだ作業を繰り返すことで、アミノ酸や糖分を含んだ牛肉の
旨みを最大限に活かし、柔らかな肉質に仕上げます。

【召し上がりかた】
〈1〉そのまま、
〈2〉薬味をのせて、
〈3〉温泉タマゴも入れてみて、
〈4〉自家製だしをかけてお茶漬けにして食べる。

ご飯大盛り　＋110円
肉増し　＋880円

①ハーフ＆ハーフセット
レギュラー　1870円

ローストビーフと牛しぐれ

②豚の角煮＆牛しぐれセット
レギュラー　1870円
Sサイズ　1540円

②のみ温玉から煮卵に変更してます

③トリプルセット
レギュラー　2090円

牛しぐれ、ローストビーフ、
豚の角煮

④牛しぐれまぶしセット
レギュラー　1870円
Sサイズ　1540円

大和茶粥セット
1210円

濃く煮だしたほうじ茶でお米から炊きました。シンプルだけどクセになる味。

おかか、ちりめんじゃこ、
奈良漬け、牛しぐれ、豆腐
ピクルス、昆布、だし巻き玉子、茶粥

Soft Drink　各440円

- ブレンドコーヒー
- 紅茶
- オレンジジュース
- メロンソーダ
- コカ・コーラ・ジンジャーエール
- 梅ソーダ
- レモンソーダ
- ウーロン茶

Alcohol

- 生ビール　660円
- ハイボール　495円