

# Lunch Menu



## カキフライ膳

[漬物・味噌汁]

広島県産のジューシーな牡蠣をサクサクの衣で包み揚げました。特製のタルタルソースをつけてお召し上がりください。

1,600円



## 榛名豚照り焼き重

[漬物・味噌汁]

柔らかい肉質とくちどけの良い榛名ポークを香ばしく焼き、醤油ダレで絡めました。ご飯のすすむ一品です。

1,600円

### Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

シェフ特製ビーフカレー(单品)・信州 手打ち蕎麦(单品) ..... 1,000円



シーザーサラダ



立科高原ウインナー



白菜キムチ



信州野沢菜



牛蒡の唐揚げ



フライドポテト

※表示価格はすべて税別です。※お米は、長野県産コシヒカリを使用しています。

# Lunch Menu



## 海鮮チゲ

[ライス・甘味]

海鮮と豚肉の旨味がつまったピリ辛味噌のチゲです。この時期ぴったりの体の温まる一品です。

1,600円

## 野菜たっぷり白湯麺

[チャーシュー御飯]

軽井沢11月の定番。シャキシャキの野菜、濃厚スープ、細麺がベストマッチです。

1,600円



## けんちんうどん

[御飯・漬物・小鉢]

コシのあるうどんと出汁の効いたつゆが決め手。ごま油の香りと鶏肉の旨味も加えバランス良く仕上げました。

1,600円



## シェフ特製辛口ビーフカレー

[薬味・サラダ]

数種類のスパイスとフォンドヴォー、コンソメで仕上げた特製カレーにゴロゴロの牛肉を合せカレーにしました。

1,600円



## 日替わりランチ

※写真はイメージです。

シェフの気まぐれ...。メニューは当日のお楽しみです。数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

1,600円

※表示価格はすべて税別です。※お米は、長野県産コシヒカリを使用しています。