

# Lunch Menu



栃木県産そば粉使用  
自家製  
じょうわり そば  
十割蕎麦と  
ミニかつ丼  
香の物  
1,800円  
(税別)

県内産のそば粉を使用。  
香りを引き出すために、つなぎなし(そば粉100%)  
打ち立てにこだわりました。



## ねばとろ鮭のスタミナ丼

ねばねば成分に含まれるルチン、ビタミンBで  
疲労回復、免疫力アップ! 夏の疲れた体に…。

味噌汁・香の物  
小鉢・デザート 1,600円(税別)



## ふもとあかどり 佐賀県産 麓赤鶏のグリル

やわらかくきめ細かな肉質のブランド鶏をグリルし、  
マスタードソースで仕上げました。

スープ・サラダ・デザート  
ライスorパン 1,700円(税別)



## 特製 ビーフカレー

72時間かけてじっくり煮込んだ少し辛めのカレーです。

サラダ 1,400円(税別)



## 特製 キーマカレー

挽肉と野菜の旨みがつまったルーをスパイシーに。  
好評のアップルパイがついた人気メニューです。

サラダ・デザート(アップルパイ) 1,400円(税別)

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です

# Lunch Menu

## 益子PGAコース定番 特製めんち膳

季節を問わず不動の1番人気、  
180gのメンチカツです。

御飯・味噌汁・香の物・小鉢

1,700円  
(税別)



## あじわい御膳

本マグロの刺身、湯葉の煮物、鶏の柚子胡椒焼きの  
ヘルシーなお膳です。

御飯・味噌汁・香の物・小鉢

1,700円  
(税別)



## ビビンバと大阪・鶴橋の冷麺

盛岡とは違った味わいの冷麺とビビンバ。  
サッパリとガッツリを組み合わせました。

デザート 1,600円(税別)



## ローストビーフのパンニーニサンド

しっとりとしたローストビーフにアクセントでフライドオニオンを…。  
パンニーニにプレスして焼き上げました。

スープ・デザート・サラダ 1,500円(税別)

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です