LUNCH MENU

にじのかかるところ

11:30－14:30　ラストオーダー14:00

ナポリタン
¥980

どこか懐かしく、ちょっと濃いめな
ケチャップの味付けがやみつきに。
お子様からご年配の方まで誰からも愛される
パスタを目指して作りました。
※サラダがつきます。

にんじんクリームパスタ
¥980

北海道産小麦の平麺を使用したパスタです。
にんじんの風味が漂うクリーミーな
ソースがたまりません。
旬の時期（10～12月）は北広島産の
にんじんを使用。　※サラダがつきます。

キーマカレー
¥1,080

スパイシーな香りと程よい辛さ。カレースパ
イスは料理長オリジナルの配合。
ひき肉はう米豚のお肉を使用。
タンドリーチキンと一緒にお召し上がりくだ
さい。

スープカレー
¥1,280

柔らかく煮込まれた鶏の手羽元、レンコン
やなすび、かぼちゃなど季節のお野菜が
たっぷり。お子様からご年配の方まで
食べられるやさしい味。※白飯・サフラン
ライスよりお選びください。

う米豚の生姜焼き定食
¥1,120

う米豚のもも肉を使用した生姜焼きです。
生姜のきいた甘じょっぱい特性のタレで
ご飯が進みます。
付け合わせのポテトサラダも美味しいです。

う米豚のハンバーグプレート
¥1,120

お米を飼料として育てたう米豚のひき肉を
使用した、柔らかくてジューシーな
ハンバーグ。ほくほくポテトグラタンも
絶品です。

LUNCH MENU

11:30－14:30　ラストオーダー14:00

日替わりプレート
¥980

1日5食限定のランチプレートです。
（平日月～金のみ）
その日によってメニュー内容が異なりますので
詳しくはスタッフへお声がけください。
※写真はイメージです。

そばだれラーメン
¥880

当店秘伝の、甘めに仕上げたかつおだしに
豚バラの油の旨みが絶品。キャベツと玉ね
ぎはさっと炒めてトッピング。長ネギの
シャキシャキ感もたまりません。

ミネストローネ
単品¥500　パンセット¥600

色とりどりの野菜がたっぷり入った
トマトベースのスープです。具材たっぷ
りな食べ応えある1品です。

う米豚の豚丼
¥1,120

お米を飼料に使用して育てたう米豚の
お肉で作った豚丼。
ふんわり柔らかい肉質が、豚丼の甘だれ
とよく絡みます。

チキンチャウダー
単品¥500　パンセット¥600

柔らかく煮込まれた鶏肉とクリーミーな
スープとの相性は最高。たっぷりの
お野菜と一緒にどうぞ。

クラムチャウダー
単品¥500　パンセット¥600

色とりどりの野菜がたっぷり
あさりの旨味豊かなクリーミーな
スープです。

LUNCH MENU

11:30－14:30　ラストオーダー14:00

写真はイメージです

お子様うどん

¥500

お店で手作りした、優しい味付けの
お出汁が決めてのうどん。
7つのお麩でにじをイメージしました。
ジュースとデザートにクッキーがつきます。
ご注文は、小学3年生以下の
お子様までとなります。

写真はイメージです

お子様カレー

¥500

大人も子どももみんな大好きカレーライス。
心を込めて手作りし優しい味に仕上がり
ました。
ジュースとデザートにクッキーがつきます。
ご注文は、小学3年生以下の
お子様までとなります。

ドリンクメニュー単品¥350
ランチセット¥250
イートインセット¥300

- コーヒー（ホット・アイス）
- 紅茶（ホット・アイス）
- 緑茶（ホット・アイス）
- グレープジュース
- オレンジジュース
- アップルジュース

食後にケーキなどスイーツは
いかがですか？
詳しくはスタッフまで
お声がけください。