



にじのかかるところ



LUNCH MENU

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。



にじのかかるところ 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。



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。



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。



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。



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。



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。



にじのかかるところ

LUNCH MENU



11:30-14:30 ラストオーダー14:00

期間限定メニュー



えびドリア

¥1,120

醤油で味付けしたご飯で作る絶品ドリア。ひと口食べるとスープのような軽やかなソースが口いっぱいになり、濃厚ながらもスッキリと食べられます。

期間限定メニュー



鍋焼きうどん

¥980

昆布とかつおの出汁で作る特製鍋焼きうどん。8種類の具材（えび天、卵、きりたんぽかまぼこ、お揚げ、ほうれん草、ネギ、お麩）で彩り豊かに。寒い時期の心と体をほかほかにしてくれます。



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。



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

