

石垣もうどん

どん・胡麻とかえしのたれ ・彩り八寸・小鉢)

一、八四八円(稅込)

目をパリッと特製タレにつけてお召し上がりください。熱した石垣瓦、特製の海藻を練り込んだ饂飩をのせて、焼き

石垣もうど

h

併

반

鴨

南

蛮



本 H 0 本日の牛肉瓦焼き 肉 瓦 焼き 御

三、八〇〇円 (税込)

当店おすすめの 季節の八寸、白米がついた 御膳となります 焼き上げております。



ました。当店自慢の逸品をお楽しみください。岩中豚ローストの旨みがうどんに入り極上に一皿に仕上げ

石垣も

5

どん

併

せ

岩

中

豚

本日の岩中豚瓦焼き御膳

し上がりください。石垣もうどんを鴨南蛮汁で、旨み溢れる鴨肉と一緒にお召

二、一七八円(稅込)

本日の岩中豚焼き・小鉢二種・汁物・白米・香もの)

一、七三八円

焼き上げております。 特製瓦プレートにて ブランド豚の岩中豚を 節の八寸、白米が

Dinner $17:30 \sim 21:30$ L.O 20:30

うどん」です。

ご予約 03-5337-6590

これからの季に「もうどん」を「豆乳坦々なれ」でさっぱりと。

豆乳の中の粗い挽肉の旨みと、まろやかな辛さの豆乳坦々たれに、

「もうどん」をたっぷりからめて、自家製ラー油を使用した香りと

シビレをお楽しみいただけますこれからの季節に美味しい「冷やし

ランチはコーヒー無料!

ランチコーヒーセルフサービス

食後のコーヒーで寛ぎのひとときを…







Lunch 11:30~14:30 L.O14:00

Dinner $17:30\sim22:30$ L.O21:30

日・祝・月

定休日