

奈良卵の親子丼

850円

着色成分・抗菌剤・抗生物質不使用の、平飼い鶏の産みたまて卵を使用した、出汁の効いた一番人気の一品です。

追加卵トッピング＋150円

ふんわり感が増し、より美味しく写真はトッピングしたものです。



塩サバの焼き魚定食

950円

脂ののった塩サバとお味噌汁に、がわりの小鉢と白米の誰もが大好きな定食です。

●小鉢メニューより追加で

好きな小鉢も追加可能です。



れんこんキーマカレー

1000円

味噌汁付き 1100円

玉ねぎをじっくりと炒めた後、旬のれんこんと合挽肉を合わせて濃厚なキーマカレーに仕上げました。



奈良卵の出汁巻定食

1000円

奈良は五條市にある卵屋さんから直接お取り寄せしている無添加無着色の新鮮な赤卵を三つ使い、たっぷりの出汁を入れふんわりと焼き上げた出汁巻卵の定食です。

肉じゃが定食

950円

優しいお出汁で丁寧に煮込んだ肉じゃがと、日替わり小鉢に出汁巻き卵、白米とお味噌汁が付いた定食です。



和風出汁カレーうどん

950円

出汁の効いたスープに豚肉と玉ねぎを入れとろりと煮込んだカレーうどんです。
ライスセット＋150円



ランチタイムサービス＋500円

平日限定（11時半～14時まで）

好きなお食事メニューに「プチデザート」と「お飲み物」が付くお得なランチセットです。

プチデザート（日替わり）

＋

抹茶・コーヒー・昆布茶・ほうじ茶

の中から選ぶください。

ドリンクセット＋350円

コーヒー・抹茶・無農薬ほうじ茶

※アイスコffeeは＋100円

一品小鉢・デザート

・和風ポテトサラダ

・明太子

・冷奴

各300円

・南高梅

・奈良卵（奈良卵）

各200円

・味噌汁

・プチあんみつ

各400円

お席確約コース

1800円

コース内容

・前菜三点盛り

・メイン料理

・デザート

こちらのコースをご予約の方に限りお席のご予約を承ります。

※コースご利用時のお席のご利用時間は90分とさせていただきます。



御祝いコース（2名様から）

※要ご予約 2800円

コース内容

・前菜三点盛り

・親子丼

・栗ぜんざい

・お抹茶

【特典】

①お食事と合わせてのご利用で個室料10%オフ

②プロジェクター貸し出しサービス

お部屋の利用時2時間から。

ご覧になるDVDはご持参ください



甘味

あんみつ	700円
クリーム白玉栗あんみつ	900円
抹茶白玉あんみつ	900円
豆かん	600円
冷やし白玉ぜんざい	750円
抹茶白玉ぜんざい	800円
小苦樂アイスクリーム	400円
自家製コーヒーゼリー	600円

ドリンクセット + 350円

コーヒー・抹茶・無農薬ほうじ茶
※アイスコーヒーは＋1000円



お飲み物

淹れたて ハンドドリップコーヒー	500円
抹茶（お菓子付き）	650円
抹茶ラテ（HOT or COLD）	650円
小豆ミルク HOT 500円 COLD 600円	
抹茶フロート	700円
無農薬ほうじ茶（京都和束産）	450円
昆布茶	250円
キリン一番搾り（小瓶）	650円
ノンアルコールビール	550円



秋の限定メニュー

ほうじ茶と甘栗のパルフェ

950円

ほうじ茶香るババロアの上に、自家製の小豆と甘栗アイス、白玉。そして仕上げにさつま芋の甘露煮をのせました。
秋の味覚がぎゅっと詰まった
期間限定の特製パルフェです。



さつま芋プリン 650円

さつま芋を丸ごと一本ペーストにして産地直送の美味しい赤たまごと一緒にじっくりと焼き上げました。
さつま芋プリンならではの香りと食感をお楽しみください。



甘酒ココア

500円

国産のお米のから出来た甘酒と、カカオ70%のココアを合わせて作ったほんほりビターな甘酒ココアは肌寒い季節にぴったりの一杯です。

