

LUNCH MENU

手作りハンバーグ 150 g

(さらだ・みそ汁・ライス・目玉焼き付)

- トマトソース 1080 円
- ガーリックソース 1080 円
- あろしポン酢 1120 円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス 50 g ごとにプラス 230 円

※ライスをパンに変更できます！

※ライスをガーリックライスに変更プラス 300 円

※目玉焼きを温泉玉子に変更できます。(無料)



トマトソース エビフライのトッピング例

お子様ランチ 750 円

(100 g ハンバーグ、ワインナー、目玉焼き、ポテトサラダ、ご飯)

トッピング (お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- エビフライ 400 円
- 茶美豚 ウィンナー 200 円
- 備中高原鶏の唐揚げ3個 480 円
- 備中高原鶏のチキンカツ 480 円
- 備中高原鶏のチキンソテー 480 円
- cheddarチーズ 150 円・モッツアレラチーズ 250 円
- 焼き野菜 400 円・茶美豚のベーコン 310 円



おすすめ

和牛モモステーキランチセット 2500 円

- 本日の 和牛モモステーキ 100 g

(サラダと前菜の盛り合わせ・焼き野菜・ライス、みそ汁付)

※ご飯をガーリックライスに変更プラス 300 円

※お肉の増量はプラス 50 g から承ります。

たとえば 150 g に変更で 3500 円 200 g に変更で 4500 円となります。

和牛ローストビーフチャーハン 1800 円

(味噌汁付き)

厳選肉を数種類のスパイス等で味付けをし時間をかけてじっくりとローストしました。柔らかく旨味たっぷりのローストビーフとガーリックライスのベストマッチです。

★プラス 150 円で全てのランチメニューにソフトドリンクを提供致します！

(ホット コーヒー、アイスコーヒー、コーラ、ジンジャエール、オレンジジュース、ウーロン茶)

DINNER MENU

手作りハンバーグ 150 g

(さらだ・目玉焼き付)

- トマトソース 1000 円
- ガーリックソース 1000 円
- あろしポン酢 1050 円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス 50 g ごとにプラス 230 円

※目玉焼きを温泉玉子に変更できます。（無料）



お子様ランチ 750 円

(100 g ハンバーグ、ワインナー、目玉焼き、ポテトサラダ、ライス)

STEAK (さらだ・焼き野菜付)

- 和牛フィレ 100 g 4500 円
150 g 6600 円
200 g 8500 円

- 国産牛ロース 200 g 3480 円

※産地、肉 増量は、お尋ねください！

- 国産牛 T ボーンステーキ（要予約）

1枚当たり 1 kg 前後 3 ~ 5 人前 100 g 当たり 1580 円



和牛ローストビーフチャーハン 1930 円

(味噌汁付き)

厳選肉を数種類のスパイス等で味付けをし時間をかけてじっくりとローストしました。柔らかく旨味たっぷりのローストビーフとガーリックライスのベストマッチです。

トッピング

(お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- エビフライ 400 円
- 茶美豚 ウィンナー 200 円
- 備中高原鶏の唐揚げ 3 個 480 円
- 備中高原鶏のチキンカツ 480 円
- 備中高原鶏のチキンソテー 480 円
- チーズチーズ 150 円
- モッツアレラチーズ 250 円
- 焼き野菜 400 円
- 茶美豚のベーコン 310 円

サラダ

- シーザーサラダ 温泉玉子載せ 640 円
- 備中高原鶏のステーキ サラダ 780 円

お食事

- 和風セット（ご飯、味噌汁、漬物） 420 円
- ライス 260 円・パン 300 円
- 漬物 150 円・味噌汁 150 円
- コースセット
スープ、前菜、ライス or パン 1200 円
- ガーリックライス 480 円

手作りハンバーグ ひの

アラカルト

備中高原鶏の唐揚げ定食

(さらだ・ご飯・味噌汁付き) 1000円

ミックスフライ定食

本日の フライ・唐揚げ・エビフライ 1尾
(さらだ・ご飯・味噌汁付き) 1580円

一品料理



- ・本日のスープ 550円
- ・ポテトフライ 420円
- ・チーズポテトフライ 550円
- ・冷やしトマト 400円
- ・モツァレラチーズとトマトのかプレーゼ 810円
- ・きゅうりの辛子漬 320円
- ・茶美豚ワインナーとベーコン 650円
- ・茶美豚100g(ステーキ or トンカツ) 980円
- ・厚切りベーコンステーキ 650円
- ・ガーリックシュリンプ 1020円
- ・和牛ローストビーフ 2100円
- ・和牛ローストビーフハーフサイズ 1150円
- ・生ハム 860円
- ・生ハムと和牛ローストビーフ 1890円
- ・ポテトサラダ 400円
- ・ラタトゥイユ 500円
- ・ホタテ貝柱のソテー2ヶ 800円
- ・有頭エビのソテー1尾 880円
- ・メンチカツ 600円
- ・牛すじ煮込み 480円
- ・厚揚げ鉄板焼き 430円
- ・あぼろ豆腐 330円
- ・茄子の一本焼き 330円
- ・キノコミックスと茶美豚ベーコン 650円
- ・アヒージョ(エビ or ホタルイカ) 1100円
- ・アヒージョパケット 300円

エビフライ定食

(さらだ・ご飯・味噌汁付き)

2尾 1380円

3尾 1680円

季節の魚介系一品料理



- ・白子ほん酢 880円
- ・鰹タタキ or 刺身 1080円
- ・ホタテ貝柱の刺身 2ヶ 800円
- ・白甘鯛刺身 1980円
- ・白エビ唐揚げ 680円
- ・カキフライ1ヶ 240円

※旬の食材をご提供しておりますので、
メニューは、従業員にお尋ねください
(仕入れ状況によります)

DRINK MENU

- ・アサヒスーパードライ生ビール
(中) 600円 (グラス) 500円
 - ・アサヒスーパードライ瓶 ビール 700円
 - ・チューハイ 各500円
(レモン・ライム・カシス・カルピス)
 - ・生絞りチューハイ 各700円
(レモン・グレープフルーツ・オレンジ)
 - ・ウイスキー
(ブラックニッカ・ジャックダニエル) 各600円
(マッカラント シエリーオーク カスク) 700円
 - ・ハイボール 各600円
(ブラックニッカ・ジャックダニエル)
 - ・焼酎 (麦・芋) 600円
 - ・グラスワイン (赤・白) 各 600円
- ※ボトルワイン御用意 御座いますのでスタッフに
お尋ねください！
(仕入れ状況によります)
- ・日本酒
千代むすび 純米大吟醸 鳥取 900円
鷹勇 純米大吟醸 鳥取 1050円
旦 山廃純米吟醸 山梨 600円
伊根満開 古代米酒 750円
- ※アルコール類は、この他にも期間限定品や希少な銘柄もご用意していますので、スタッフにお尋ねください！
(仕入れ状況によります。)
- ・ノンアルコールビール 480円



ソフトドリンク

- ・コーラ 300円
- ・ジンジャエール 300円
- ・オレンジジュース 300円
- ・ウーロン茶 300円
- ・ブレンドコーヒー 400円
- ・アイスコーヒー 440円

デザート

- ・ジャージー生乳のアイスクリーム 420円
- ・日向夏のシャーベット 420円

FRUIT JAR

- 生フルーツジャー 各 700円
- 「生」なフルーティー！皮に美味しい香りが詰まったカットしたフルーツを丸ごと使用しています！
「ジャー」で飲む！アメリカでブレイク中！
心地よい炭酸！
- ・生カシスオレンジ
 - ・生カシスグレープフルーツ
 - ・生カシスレモン
- ※ノンアルコールもできます

持ち帰り MENU

手作りハンバーグ

(さらだ・目玉焼き付・150g)

- トマトソース 1000円
- ガーリックソース 1000円
- あろしポン酢 1050円

※ハンバーグのサイズ変更できます！

プラス 50g ごとにプラス 230円

ライス付は プラス 180円

トッピング

(お料理に添えることも、別皿でも提供致します)

- エビフライ 400円
- 茶美豚 ウインナー 200円
- 備中高原鶏の唐揚げ3個 480円
- 備中高原鶏のチキンカツ 480円
- 備中高原鶏のチキンソテー 480円
- チーズ 150円
- モッツアレラチーズ 250円
- 焼き野菜 400円
- 茶美豚のベーコン 310円

冷凍ハンバーグ・ローストビーフ

冷凍ハンバーグ

・150gハンバーグ1個 520円

・150gハンバーグ10個 5000円

※冷凍ハンバーグは焼く前の重さになります。

・自家製トマトソース5人前 300円

・自家製ガーリックソース5人前 300円

冷凍ハンバーグは焼き上げたハンバーグを
冷凍し、真空パックした商品になります。

冷凍ローストビーフ

・100gローストビーフ 2100円

食べ方

冷凍したまま、湯煎で20分温めてください。
お皿に盛り付けて、お召し上がりください。
ソースなしでもお召し上がり頂けるように仕
上げてありますが、お好みで自家製ソースを
かけていただいても美味しい召し上がれます。

また、

店のハンバーグと同じ材料を使ってあります
が、店で提供しているハンバーグとは違う仕
上がりになります。

※冷凍商品はお店での販売となります。