

# LUNCH

11:00-15:00

ランチメニュー  
ケーキ  
&  
ドリンク  
付き



コンチネンタル  
+  
チョコレートハウピア  
クリームパイ  
+  
ドリンク



## ANGUS BEEF PLATE アンガスビーフプレート

### ●ケーキ&ドリンクセット

アンガスプライムビーフの溶岩石グリル 1680

旨味の濃い赤身、ジューシーで柔らかい肉質が特徴のアンガス種。その最上級プライムに認定された牛肉を溶岩石を敷き詰めた特殊なグリルで焼き上げました。遠赤外線効果で肉本来の旨味を閉じ込め、ふっくら香ばしく仕上げました。

サーフ&ターフ 1680

ハーフアンガスビーフ・ガーリックシュリンプ

コンチネンタル 1780

ハーフアンガスビーフ・モチコチキン・スパム・ポルトガルソーセージ

ビーフ&ビーフ 1980

ハーフアンガスビーフ・ノトウシハンバーグ

アンガス牛の持つ赤身の旨味と能登牛の持つ脂の旨味を食べ比べてできる牛好きには堪らない一皿。



アンガスプライムビーフの溶岩石グリル

## HAWAIIAN PLATE ハワイアンプレート

### ●ケーキ&ドリンクセット

ハワイアン 1580

モチコチキン・ガーリックシュリンプ・アヒポキ

その名の通りチームハワイのスタープレイヤー達がそろい踏み。小さなフィールドの中にもしっかりとハワイを感じられます。

モチコチキンのハニーマスタードソース 1180

赤海老のガーリックシュリンプ 1480



ハワイアン

## NOTO-USHI PLATE ノトウシプレート

### ●ケーキ&ドリンクセット

能登牛チーズバーガー 1580

溶岩石で焼き上げた能登牛100%の極上パティを使用したチーズバーガー。あえてハイアンソルトのみで味付けしており、「幻の和牛」たる由縁を是非ご堪能ください。

ベーコンチーズバーガー 1680

アボカドチーズバーガー 1680

パインチーズバーガー 1680



能登牛チーズバーガー

## RICE BOWL ライスボウル

### ●ケーキ&ドリンクセット ●ミニマカロニサラダ付き

能登牛のプレミアムロコモコ 1580

能登牛にはなめらかさ、口溶け、そして甘さを左右するオレイン酸が非常に多く含まれています。その肉汁と自家製デミグラスソースで仕上げたロコモコには必食の価値があります。

能登牛のチーズロコモコ 1650

フライドライス (ハワイ風チャーハン) 1080

アヒポキボウル (ハワイ風マグロ海鮮丼)

ショウユアボカド or スパイシートピコ 1280

ミックス 1350



能登牛のプレミアムロコモコ



フライドライス



アヒポキボウル (ミックス)

## PASTA パスタ

### ●ケーキ&ドリンクセット ●ミニグリーンサラダ付き

エビのペペロンチーノ 1380

エビとアボカドのジェノベーゼ 1380

モッツアレラチーズのフレッシュトマトソース 1380

ベーコンとベーコンのカルボナーラ 1380

サーモンとキノコとホウレンソウのクリームソース 1380



エビとアボカドのジェノベーゼ

## KIDS PLATE キッズプレート

### ●ドリンク付き

能登牛のキッズロコモコ 580

キッズフライドライス 480

能登牛のキッズロコモコ

キッズフライドライス



●ライスは白米と雑穀米からお選び頂けます。 ●ライス(大盛り+50円、小盛-50円) ●バーガー類(チーズレス-50円)  
※雑穀米は無くなり次第終了とさせていただきます。 ●パスタ、フライドライス(大盛り+200円) ●ケーキレス-100円

セットドリンクは、ドリンクメニューよりお選びいただけます。 +300円で生ビールもOK