

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 1480

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 1580

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 1680

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



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 1480

モチコチキン・ガーリックシュリンプ・アヒボキ

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 1080

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 1380

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。あえてハワ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 1480

アボカドチーズバーガー 1480

パインチーズバーガー 1480



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 1380

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 1480

フライドライス (ハワイ風チャーハン) 980

アヒボキボウル (ハワイ風マグロ海鮮丼)

シヨウユアボカド or スパイシートピコ 1080

ミックス 1150



能登牛のプレミアムロコモコ



アヒボキボウル (ミックス)



フライドライス

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 キッズアヒボキボウル 480

キッズパンケーキ 480 キッズフライドライス 480



能登牛のキッズロコモコ

●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。 ●フライドライス(大盛り+100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。 +200円で生ビールもOK