

ランチタイム限定

シフォンケーキオーダーバイキング

(シフォンケーキ食べ放題+ドリンク1杯)

¥1,000 (税込¥1,100)

オーダーバイキングご利用のお客様へのお願い

- ご注文されていないお客様とシェアしてお召し上がりになる事はご遠慮くださいませ。
- 11:00~13:30 はお食事のお客様を優先させていただいております。バイキングのみ又は食事と同時スタートのお客様におきましてはお時間いただく場合がございます。
- フレーバーは日替わりで10種類前後ご用意いたしておりますが品切れになる場合がございます事ご了承くださいませ。
- 生クリームを添え簡易的な盛り付けでご提供させていただきます。
- 食べ残しの無いようご協力お願い致します。
- お食事のご利用が無い場合+¥600(¥660)追加料金をいただいております
- 3歳以下のお子様は無料とさせていただきます。



茨城県産奥久慈卵を使用した
ふわふわ、しっとり
当店自慢のシフォンケーキを
是非お召し上がりください。



ドリンク

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- カルピス
- グレープフルーツジュース
- コーヒー(アイス・ホット)
- コーラ
- ネクターピーチ
- ローズヒップティー
- 玉露入り緑茶(アイス・ホット)
- 紅茶(アイス・ホット)
- 辛口ジンジャーエール

フレーバー

- | | |
|-----------|----------|
| ※ チョコレート | ※ 胡麻 |
| ※ メープル | ※ チョコミント |
| ※ イチゴ | ※ シナモン |
| ※ よもぎ | ※ 抹茶 |
| ※ ココア | ※ チョコチップ |
| ※ コーヒー | ※ アールグレイ |
| ※ バナナ | ※ バナナココア |
| ※ はちみつレモン | ※ ピスタチオ |
| ※ 塩バニラ | ※ ほうじ茶 |
| ※ チーズ | ※ キャラメル |
| ※ カボチャ | ※ 黒糖 |
| ※ きな粉 | |

ランチ限定ご膳

☺庵ご膳 1,880 円(2,068 円)

肉・魚・野菜・等 8 種のおかず・茶碗蒸し・古代米・スープ・彩りサラダ・ドリンク

人気の庵オリジナル弁当をランチメニューでお楽しみいただけます。

当店自慢の常陸牛ロースビーフを盛り込んだ大変お得な一皿となっております。

☺常陸牛石焼ひつまぶしご膳 2,890 円(3,179 円)

常陸牛サーロイン石焼ひつまぶし・彩りサラダ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク

茨城県産常陸牛サーロインを使用し自家製のタレと出汁、薬味や温玉で味の変化を楽しみながらお召し上がりください。最後の一口まで美味いが止まらない逸品です。

お召し上がり方

1. まずはそのまま
まずはシンプルにお肉とご飯で素材の味をお楽しみください。
2. 温泉卵をのせて
温泉卵をのせ特製和風だれをかけて一杯目とは違う味わいをお楽しみください。
3. お茶漬けとして

☺うな重ご膳 3,800 円(4,180 円)

うな重・茶碗蒸し・肝吸い・小鉢・彩りサラダ・ドリンク

保立川魚店の特大うなぎ（国産養殖）を使用しています。
味はもちろんボリュームでもご満足いただける一品です。

☺常陸牛ももステーキと 2 種から選べるハンバーグご膳

2,580 円(2,838 円)

常陸牛ももステーキとハンバーグ・茶碗蒸し・
古代米・小鉢・スープ・彩りサラダ・ドリンク

常陸牛ももステーキと手ごねハンバーグまたはレアハンバーグからお選びください。
常陸牛はうまい！と実感できる欲張りなお膳となっております。

ドリンク

- コーヒー（アイス・ホット） ●紅茶（アイス・ホット） ●ウーロン茶（アイス・ホット）
●ジンジャーエール ●カルピス ●コーン茶 ●ローズヒップティー

※ドリンクは上記よりお選びください

※各種デザートご注文いただけます。（+ 6 0 0 円（6 6 0 円））

ランチメニュー最終ページからお選びください。

※パスタ・ライスの大盛は+100 円(110 円)となります。

※ライスは古代米でお出ししております。白米を希望されるお客様はスタッフにお申し付けください。

月替わりランチご膳



ブレッドランチ

1,580 円(1,738 円)

自家製ベーコンときのこのパングラタン・
サラダ・スープ・ミニディッシュ・ドリンク

月替わりメニュー

- 常陸牛ご膳 1,890 円 (2,079 円)
常陸牛ローストビーフ丼・彩りサラダ・スープ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク
- 東の匠豚ご膳 1,580 円(1,738 円)
豚バラとリーフレタスのしゃぶしゃぶ・古代米・彩りサラダ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク
- 国産鶏ご膳 1,580 円(1,738 円)
国産鶏の唐揚げ甘酢タルタルソース掛け・古代米・彩りサラダ・スープ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク
- 海の幸ご膳 1,580 円(1,738 円)
サーモンといくらの海鮮丼・彩りサラダ・スープ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク
- パスタご膳 1,580 円(1,738 円)
春菊としらすのペペロンチーノ・彩りサラダ・パン・スープ・ドリンク
- サラダご膳 1,580 円(1,738 円)
好きなサラダ・パン・スープ・茶碗蒸し・小鉢・ドリンク
- ブレッドランチ 1,580 円(1,738 円)
自家製ベーコンときのこのパングラタン・サラダ・スープ・ミニディッシュ・ドリンク

ドリンク

- コーヒー
- 紅茶(アイス・ホット)
- ウーロン茶(アイス・ホット)
- ジンジャーエール
- カルピス
- コーン茶
- ローズヒップティー

※ドリンクは上記よりお選びください

※各種デザートをご注文いただけます。〈+600 円(660 円)〉

ランチメニュー最終ページからお選びください。

※パスタ・ライスの大盛は+100 円(110 円)となります。

※ライスは古代米でお出ししております。白米を希望されるお客様はスタッフまでお申し付けください。

常陸牛 メイン料理

ローストビーフ丼	¥1,500(1,650 円)	レアハンバーグ	¥1,690(1,859 円)
ももステーキ丼	¥1,500(1,650 円)	手ごねハンバーグ	¥1,580(1,738 円)
ローストビーフ握り	¥2,260(2,486 円)	ヒレステーキ(100 g)	¥3,130(3,443 円)
牛とろ丼	¥1,400(1,540 円)	サーロインステーキ(100 g)	¥2,420(2,662 円)
牛すじうどん	¥1,100(1,210 円)	牛すじと豆腐のチゲ温玉のせ	¥1,320(1,452 円)
石焼きひつまぶし	¥2,500(2,750 円)	牛すじ煮込み	¥870(957 円)
ビーフシチュー	¥2,420(2,662 円)	ももステーキと手ごねハンバーグ	¥2,100(2,310 円)



レアハンバーグ



牛とろ丼



手ごねハンバーグ



牛モモステーキ丼

セットメニュー

A セット	¥500(550 円)
サラダ・ドリンク	
スペシャル A セット	¥1,200(1,320 円)
サラダ・ドリンク・デザート	
B セット	¥650(660 円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク	
スペシャル B セット	¥1,350(1,485 円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク・デザート	
C セット	¥500(495 円)
ライス or パン・ドリンク	
スペシャル C セット	¥1,200(1,320 円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク・デザート	

単品メニュー

サラダ	¥250(275 円)
ライス・パン	¥250(275 円)
デザート	¥750(825 円)
ドリンク	¥500(550 円)

※ドリンク・デザートは最終ページからお選びください。
 ※ライスは古代米でお出ししております。白米を希望される
 お客様はスタッフにお申し付けください。
 ※画像はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
 ※ステーキは重さによって価格変動致します。

東の匠豚おすすめメニュー

肩ロースステーキ	¥1,200(1,320円)	 豚バラとリーフレタスのしゃぶしゃぶ	¥1,300(1,430円)
 特製スペアリブ	¥1,630(1,793円)	豚ハンバーグ	¥1,210(1,331円)
 ロースカツレツ	¥1,200(1,320円)	生姜焼き	¥1,140(1,254円)
かつ重	¥1,360(1,496円)	豚ヒレステーキ	¥1,500(1,650円)
自家製キーマカレー ドリアorライス	¥1,050円(1,155円)	豚バラみぞれ煮	¥880(968円)
豚の角煮	¥850円(935円)	ロールキャベツ	¥1,300(1,420円)
かつ煮	¥1,200(1,320円)		



ロースカツレツ



肩ロースステーキ



カツ煮



特製スペアリブ

セットメニュー

- A セット ¥500(550 円)
サラダ・ドリンク
- スペシャル A セット ¥1,200(1,320 円)
サラダ・ドリンク・デザート
- B セット ¥650(660 円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク
- スペシャル B セット ¥1,350(1,485 円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク・デザート
- C セット ¥500(495 円)
ライス or パン・ドリンク
- スペシャル C セット ¥1,200(1,320 円)
ライス or パン・ドリンク・デザート

単品メニュー

- サラダ ¥250(275 円)
- ライス・パン ¥250(275 円)
- デザート ¥750(825 円)
- ドリンク ¥500(550 円)

※ドリンク・デザートは最終ページからお選びください。
 ※ライスは古代米でお出ししております。白米を希望される
 お客様はスタッフにお申し付けください。
 ※画像はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
 ※ステーキは重さによって価格変動致します。

国産鶏おすすめメニュー

国産鶏の唐揚げ（塩or甘酢）	¥ 970(1,067円)
照り焼きチキンソテー	¥ 1,190(1,309円)
ガーリックチキンソテー	¥ 1,190(1,309円)
蒸し鶏胡麻ソース掛け	¥ 860(946円)
セセリ炒め(ポン酢・ねぎ塩・旨辛)	¥ 820(902円)

魚介料理おすすめメニュー

銀ダラ西京焼き	¥ 1,090(1,199円)
サバの燻製	¥ 850(935円)
広島産牡蠣のフライ	¥ 980(1078円)
海老のチリソース炒め	¥ 1,100(1,210円)
刺身盛り合わせ	¥ 2,400(2,640円)

その他おすすめメニュー

うな重	¥ 3,500(3,850円)
のり弁井	¥ 1,190(1,309円)
ローストビーフ丼アメリカ牛	¥ 1,100(1,210円)
海鮮とアボカドのユッケ丼	¥ 1,100(1,210円)
牛肉と半熟卵のまかない丼	¥ 990(1,089円)
パスタ・麺料理各種グランドメニューよりお選びください。	

マーボー豆腐	¥ 880(968円)
国産牛もつ鍋	¥ 1,490(1,639円)
国産豚もつ煮込み	¥ 720(792円)



のり弁井



国産鶏の唐揚げ・甘酢
タルタルソース添え (+220円)

セットメニュー

A セット	¥ 500(550円)
サラダ・ドリンク	
スペシャル A セット	¥ 1,200(1,320円)
サラダ・ドリンク・デザート	
B セット	¥ 650(660円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク	
スペシャル B セット	¥ 1,350(1,485円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク・デザート	
C セット	¥ 500(495円)
ライス or パン・ドリンク	
スペシャル C セット	¥ 1,200(1,320円)
サラダ・ライス or パン・ドリンク・デザート	

単品メニュー

サラダ	¥ 250(275円)
ライス・パン	¥ 250(275円)
デザート	¥ 750(825円)
ドリンク	¥ 500(550円)

※ドリンク・デザートは最終ページからお選びください。
 ※ライスは古代米でお出ししております。白米を希望される
 お客様はスタッフにお申し付けください。
 ※画像はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
 ※ステーキは重さによって価格変動致します。

ランチタイム限定デザートセット

(11:00~15:30)

(メインのデザート+バニラアイス添え+ドリンク1杯)

※デザートとドリンクは下記からお選びください。

※お料理をご注文されている場合の特別価格です。

デザートセットのみのご注文の場合、+220円となります。



バスクチーズケーキ

表面に焦げ目を付けるために高温で短時間で焼き上げた、とろけるようなクリーミーな食感が特徴のチーズケーキです。



カヌレ

ラム酒とたっぷりのバニラビーンズが香る、中はしっとり、外はカリッとした食感のコントラストが楽しい、フランス生まれのスイーツです。



シフォンケーキ

当店手作りのシフォンケーキ。国産の小麦粉と卵を使用。添加物不使用です。

ドリンク

ウーロン茶

オレンジジュース

カルピス

グレープフルーツジュース

コーヒー(アイス・ホット)

コーラ

ネクターピーチ

ローズヒップティー

玉露入り緑茶(アイス・ホット)

紅茶(アイス・ホット)

辛口ジンジャーエール

コーン茶

カフェラテ(アイス・ホット)

デザート

※ランチのデザートはバニラアイス付きです。

単品でもご注文いただけます。(各 680 円)

☆ アップルパイ

☆ カヌレ

☆ ティラミス

☆ フォンダンショコラ

☆ バスクチーズケーキ

☆ レアチーズケーキ

☆ レモンタルト

☆ 本日のシフォンケーキ

☆ 本日のプリン

☆ フレンチトースト

厚切りメープル

オレンジシナモン

ブルーチーズとはちみつ

あずきクリーム

はちみつマスカルポーネ

クリームチーズレモン

塩キャラメルチョコレート

いちご (+200円・冬季限定)