

信州中野産 酵母豚

酵母豚は農のふるさと信州中野の牧場で酵母醗酵の飼料によって生まれた、健康で安心、安全な豚肉です。ぜひ一度ご賞味下さい。その違いと抜群の美味しさがご理解いただけるはずですよ。

酵母豚 MENU

1日10食限定

五子としかつ丼 ¥1,200

ソースかつ丼 ¥1,200

ローズかつ丼 150g ¥1,800

オムハヤシ (サラダ付) ¥800

モツ煮 ¥500

かつカレー (サラダ付) ¥1,200

豚角煮 ¥500

ら・ホム豚 ¥1,800

マルコム味噌に薩/井共和産の昆布、戸田産の蜂蜜をブレンドした特製味噌地に漬け込みました!

煮込ハンバーグ (ライス・サラダ付) ¥1,200

煮込チースハンバーグ (ライス・サラダ付) ¥1,300

豚角煮定食 (味噌・味噌汁・小鉢・漬物付) ¥800

モツ煮定食 (味噌・味噌汁・小鉢・漬物付) ¥800

酵母豚は、リノール酸を多く含んでいるヘルシーな豚肉。飼料は、独自に培養した酵母菌体を使って醗酵させます。酵母の力によって、タンパク質はうまみ成分であるアミノ酸に変わり、豚肉本来の味わいが引き立ちます。豚肉特有のくさみもなく、ドリップ(にじみ出る赤い液体)もほとんどありません。信州中野の里と酵母、そしてSHINANO JIが生んだ酵母豚特別メニューをどうぞお楽しみ下さい。



和 おしながき

鮮度もボリュームも満点。オリジナリティにこだわりを持って、詰め込んだ自慢の海鮮重

天ぷら・刺身定食 ¥1,500円

刺身定食 ¥1,200円

天ぷら定食 ¥1,000円

天ぷらざるそば ¥1,000円

海鮮重 ¥1,350円

天丼 ¥800円

刺身盛り合わせ ¥1,800円

天ぷらの盛り合わせ ¥800円

漬物盛り合わせ ¥300円

茶碗蒸し ¥300円

ざるそば ¥500円

天ぷらそば ¥800円

総料理長 小林 公雄

サーロインステーキ 200g ライス・サラダ付 ¥2,300

サーロインステーキではのこも細かさで最高の霜降り、こしが強い表面をかきしめると肉汁が溢れ出ます。ダイナミックな中に、旨みを凝縮した糖質の味わいと香りを結んだ、ら・ホム豚身のスステーキです。

チキンステーキ ライス・サラダ付 ¥800

海老フライ ライス・サラダ付 ¥1,000

ミックスフライ ライス・サラダ付 ¥800

明太子パスタ ¥550

蟹のトマトクリームパスタ ¥800

ミートソース ¥600

カレーライス ¥700

コンビーションサラダ ¥500

ライス ¥180

パン ¥200

サイドメニュー

オードフル盛り合わせ (2人前) ¥800

まるごとカマンベール ¥1,200

フライドポテト ¥250

鶏のから揚げ ¥400

デザートメニュー

ら・ホム自慢のデザートセレクション。季節の果物をふんばんに盛り込んだ季節のパフェをはじめ、シェフ自慢のクリームフッリは絶品!ぜひいちどご賞味下さい。

季節のパフェ ¥600

チョコレートパフェ ¥500

フッキーケーキ盛り合わせ ¥550

クリームフッリ ¥450

アイスクリーム ¥350

季節のコンポート ¥時価

ASK

ドリンクメニュー

HOT DRINK

コーヒー ¥320

紅茶 (ミルク or レモン) ¥320

COLD DRINK

アイスコーヒー ¥320

アイスティー (ミルク or レモン) ¥320

オレンジジュース ¥320

アップルジュース ¥320

レモンサッシュ ¥350

クリームソーダ ¥370

コーラ ¥320

ウーロン茶 ¥270

コーヒーフロート ¥370

アルコール

日本酒 ¥290

生酒 西の門 300ml ¥1,090

ビール (瓶) ¥500

生ビール ¥460

焼酎ボトル ¥1,470

ボトルワイン 720ml ¥1,600 以上

グラスワイン ¥300 以上

※お写真と内容が異なる場合がございます