



おいしさ選べるソース2種

人気のNo.1 オニオンソース
淡路産たまねぎしょう油ベースの和風ソース

ソースの追加は
中皿1杯 **50円**

デミグラスソース
肉類と野菜を煮込んだトマト風味の洋風ソース



ハンバーグ 125g 110g
ボリュームたっぷりのよくばりおいしさ。
よくばりコンビ 740円 **799円** 税込



ハンバーグ 125g
みんな大好きエビフライとハンバーグの組み合わせ！
ハンバーグとエビフライ 880円 **950円** 税込



ハンバーグ 125g
ルーや化学調味料を使わずクセになる辛さ！
ハンバーグと焼き野菜カレー 880円 **950円** 税込



ハンバーグとの組み合わせもおすすり！
焼き野菜カレー 460円 **496円** 税込



Aセット 420円 **453円** 税込
●ライスまたはパン ●コーヒーまたは紅茶 (ホットまたはアイス)



Bセット 420円 **453円** 税込
●ライスまたはパン ●フレッシュサラダ



Cセット 600円 **648円** 税込
●ライスまたはパン ●カッパスープ ●コーヒーまたは紅茶 (ホットまたはアイス)



Dセット 620円 **669円** 税込
●ライスまたはパン ●フレッシュサラダ ●コーヒーまたは紅茶 (ホットまたはアイス)

単品

- ライス 220円 **237円** 税込 (336kcal)
- 大盛 270円 **291円** 税込 (504kcal)
- 小ライス 170円 **183円** 税込 (252kcal)

ライスパン 220円 **237円** 税込 (264kcal)

みぞ汁 150円 **162円** 税込

カッパスープ 230円 **248円** 税込 (145kcal)

ドリンク

- フレンドコーヒー 5kcal
- アイスコーヒー 8kcal
- 紅茶 (フリーズドライ) 3kcal
- アイステイ (フリーズドライ) 2kcal

どれも各 **250円** **270円** 税込

安全・健康・元気の出るおいしさはこの工場から始まります

品質の安全性・衛生管理の世界基準「ISO22000」認証取得！
ハンバーグは自社工場にて毎日「製造・品質検査・試食・チルド配送」

炭焼きステーキ

リブロースのごこだわり

指定した「牛種」「殺物肥育牛」のオーストラリア産リブロース肉を産地からチルド輸送しています。
食べ頃のおいしさにこだわって約40～50日間低温熟成しています。

ステーキは衛生管理を徹底した自社工場で、毎日加工しています。
炭焼きのおいしさをひきだす「厚切りカット」。
品質にこだわり、硬い筋を取り除いて、形を整えています。

厚切りジューシー！熟成リブロースです。
さわやかステーキ 1,750円 **1,890円** 税込 (692kcal 脂質/43.3g 塩分/2.6g)

リブロースの柔らかい部分を、お箸で食べやすく。
ひとくちステーキ 1,280円 **1,382円** 税込 (444kcal 脂質/25.2g 塩分/3.6g)

皮はパリッ！炭焼きの香ばしさ。
炭焼き鶏ステーキ 580円 **626円** 税込 (566kcal 脂質/33.8g 塩分/4.3g)

アツアツをおろしとわさびでスッキリどうぞ。
和風鶏ステーキ 680円 **734円** 税込 (587kcal 脂質/33.9g 塩分/5.3g)

★食材や産地は、季節・天候不良・おいしさアップのために変わる場合がございます。★栄養成分とアレルギー物質の一覧表をご用意しております。★ソースを選ぶ商品の栄養成分表示は、オニオンソースで表示しております。