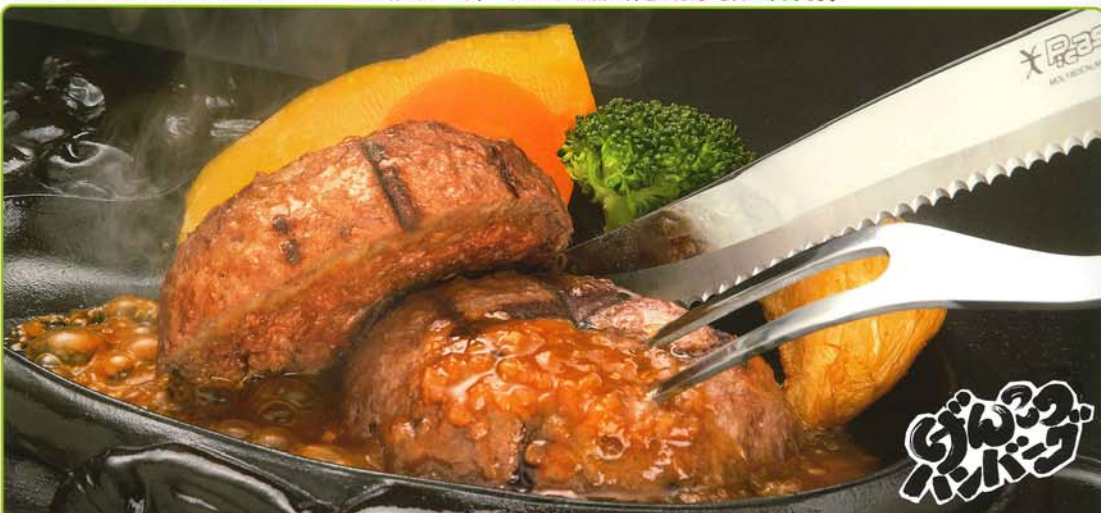


# 牛肉100% 炭焼きハンバーグ



炭火の強火・遠赤が食材を活かし、自然のおいしさを引き出します。つくりだす炭焼き料理は元氣の出るご馳走です。



**250g** げんこつハンバーグランチ 1,080円 **1,166円** 税込  
 974kcal 脂質/39.0g 塩分/5.0g

**200g** おにぎりハンバーグランチ 980円 **1,058円** 税込  
 870kcal 脂質/31.7g 塩分/4.5g



人気No.1 オニオンソース  
 肉類と野菜を煮込んだ  
 トマト風味の洋風ソース

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

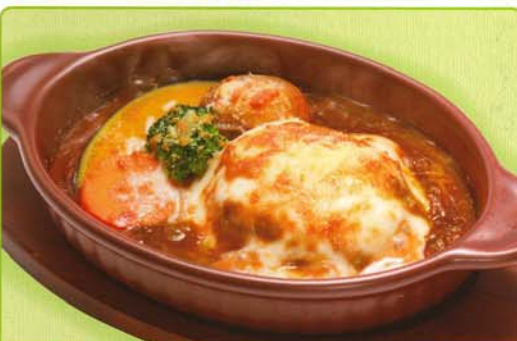
ソースの追加は 1杯 **50円** 税込



ルーや化学調味料を使わず10種類以上のスパイスで煮込んだカレー。  
**ハンバーグ 125g** ハンバーグと焼き野菜カレーランチ 980円 **1,058円** 税込  
 843kcal 脂質/27.5g 塩分/6.6g



ランチはセットになっています!  
 炭焼き料理には  
**ライスまたはパン**  
**ランチスープ付**  
 スープの具は季節によって変わります。



**ハンバーグ 100g** ハンバーグにチーズとソースをかかめてどうぞ。  
**グラタンハンバーグランチ** 880円 **950円** 税込  
 946kcal 脂質/35.3g 塩分/4.4g



**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ランチ** 980円 **1,058円** 税込  
 932kcal 脂質/34.6g 塩分/4.7g

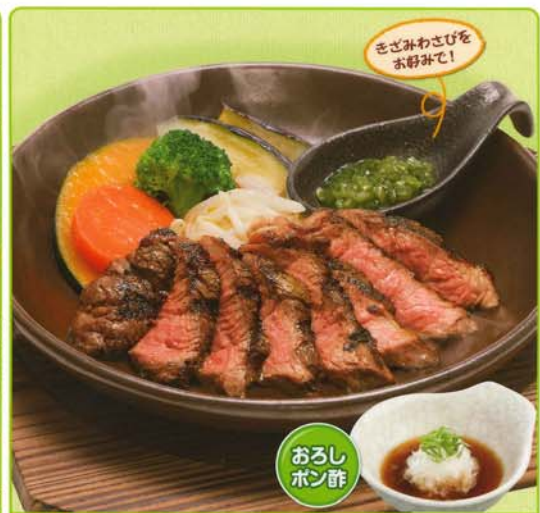
# 炭焼きステーキ



指定した「牛種」「穀物肥育牛」のオーストラリア産リブローズ肉を産地からキ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。自社工場で毎日「厚切りカット」、肉汁たっぷりジュシー!



**220g** 厚切りジュシー! 熟成リブローズです。  
**さわやがステーキランチ** 1,850円 **1,998円** 税込  
 1,043kcal 脂質/44.1g 塩分/3.8g



**140g** リブローズの柔らかい部分を、お箸で食べやすく。  
**ひとくちステーキランチ** 1,380円 **1,490円** 税込  
 795kcal 脂質/25.5g 塩分/4.8g



**ハンバーグ 125g** チキン 人気商品! ポリウムたっぷりのよければりなおいしさ。  
**よくばりコンビランチ** 840円 **907円** 税込  
 923kcal 脂質/37.0g 塩分/5.1g



お食事をご注文の方  
**プラス** 各100円 **108円** 税込 **ドリンク** をどうぞ  
 ●コーヒーまたは紅茶 **270円** 税込  
 ●おすすめ! **カンバイドリンク**



**220g** 皮はパリッ! 炭焼きの香ばしさ。  
**炭焼き鶏ステーキランチ** 680円 **734円** 税込  
 917kcal 脂質/34.6g 塩分/5.4g



**220g** アツアツをおろしとさわびでスッキリどうぞ。  
**和風鶏ステーキランチ** 780円 **842円** 税込  
 930kcal 脂質/34.6g 塩分/6.5g

★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。★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。

★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。★ランチの栄養成分表示は、炭焼き料理とライス・スープ・ソースを含んでおります。