

# 炭焼きステーキ

リブロース  
のごたわり

指定した「牛種」「穀物肥育牛」のオーストラリア産リブロース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。自社工場ですべて「厚切りカット」、肉汁たっぷりジューシー!

**わがまま宣言!!**



牛肉に含まれる「たんぱく質」は、人間の身体をつくる大切な栄養素。「必須アミノ酸」がバランス良く含まれている牛肉は、「良質なたんぱく質」といわれています。

炭火の力で余分な脂を落とし、つくりだして! 香ばしくてジューシー!

健康でイキイキ! ワクワク!  
元気の出るおいしさです!

のぼそう!  
健康寿命



240g 厚切りジューシー! 熟成リブロースです。  
**さわやがステーキランチ** 1,850円 **1,998円** 税込



140g リブロースの柔らかい部分をお箸で食べやすいようにカットしました。  
**ひとくちステーキランチ** 1,380円 **1,490円** 税込



220g 炭焼き鶏ステーキランチ 680円 **734円** 税込



220g アツアツをおろしとわさびでスッキリどうぞ。  
**和風鶏ステーキランチ** 780円 **842円** 税込

お食事をご注文の方

各100円 **プラス108円** 税込で **ドリンクをどうぞ**

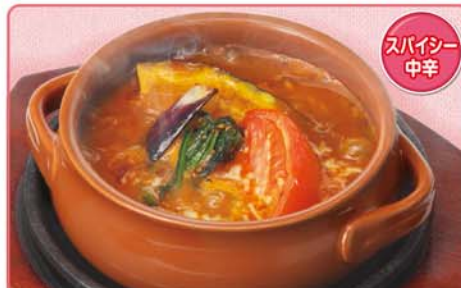


● コーヒーまたは紅茶 (ホット/アイス) **270円** 税込

● 季節のカンパイドリンクもおすすめ!



淡路島産たまねぎで旨味たっぷりの特製スープ!  
**オニオングラタンスープ** 380円 **410円** 税込



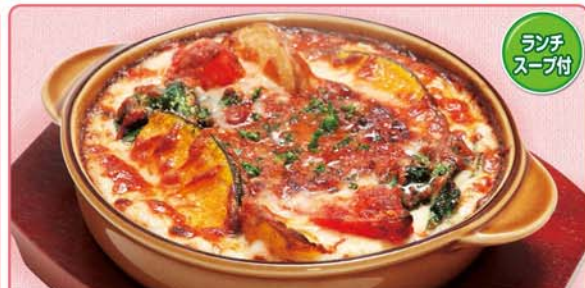
ハンバーグとの組み合わせもおすすめ!  
**焼き野菜カレー** 460円 **496円** 税込



**スパイシー中辛!**  
4種類の野菜が入った焼きカレー。たまねぎの甘さと、10種類以上のスパイスで煮込んだカレーは、ルーや化学調味料を極力使わずさらりとしてクセになる幸せ!



自家製ミンチと野菜に特製タレをかけてアツアツ!  
**鉄鍋ビビンバ** 580円 **626円** 税込



ミートドリアに色とりどりの野菜をトッピング!  
**野菜ミートドリア** 680円 **734円** 税込



ふんわり卵に紀州産高梅と静岡食材がアクセント!  
**梅しらす雑炊** 580円 **626円** 税込

静岡県産しらす  
浜名湖産青のり  
静岡県産わさび  
静岡ならではの  
味わいです。  
玄米緑茶付き!

単品メニュー

ライス 200円 <b>216円</b> 税込	ライ麦パン 200円 <b>216円</b> 税込
大盛 250円 <b>270円</b> 税込	みぞ汁 150円 <b>162円</b> 税込
小ライス 150円 <b>162円</b> 税込	カップスープ 200円 <b>216円</b> 税込
	ボールスープ 300円 <b>324円</b> 税込

SAWAYAKA COFFEE & TEA

指定産地・指定産地の「さわやがオリジナルブレンド」。じっくりと焙煎し、香り高くコクのあるコーヒーです。

どれも各250円 **270円** 税込

- ブレンドコーヒー 5kcal
- アイスコーヒー 8kcal
- 紅茶 (ストレート) 3kcal
- アイスティ (ストレート) 2kcal

お食事ご注文の方に限りコーヒー・紅茶 各100円 **108円** 税込

★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。

★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。