# 無印良品のカレーと 野菜人一了



ごはん大盛 +100円

お米はカレーに合う、粘り気の少ない華麗舞を使用しています。



バターチャンリカレー

無印良品人気No.1カレーです。

消費税込600円



えびのうま味をつめこんだ、 辛すぎないおいしさです。

消費税込700円



辛くない 国産りんごと
お子さま
にも
おすすめ 野菜のミニカレー

消費税込300円



## なごみ豚の ナーマカレー

山椒をピリッと効かせて、本格的に 仕上げました。

消費稅込600円



#### 2種 あいがけカレー

※バターチキンカレー、なごみ豚のキーマカレー、 シーフードカレーから2つお選びいただけます

消費稅込800円

#### 無印良品の お試しカレー

お店で買えるカレーを週替わりで お召しあがりいただけます。

消費税込600円

### 野菜スープ・サラダ



丸ごとトマトの

無印良品の

トマトをだしにつけこんで、 

消費税込 150円

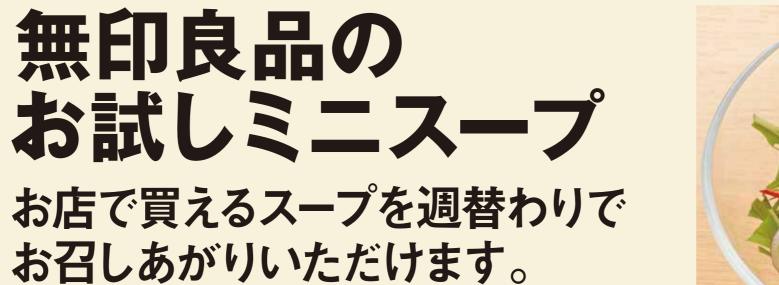


## かぼちゃの



かぼちゃの甘さがおいしい クリーミーなスープです。

消費稅込450円



#### たっぷりサラダ

ボリュームたっぷり新鮮野菜に、 ごまドレッシングをかけました。

消費税込250円



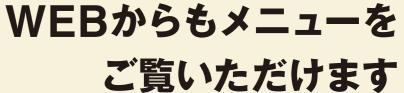
ミニサラダ

消費税込100円

トッピング 半熟たまご・季節のごろっと野菜 各消費税込 100m たまねぎソーセージ(2本) 消費税込 150m

テイクアウト ご用意しています







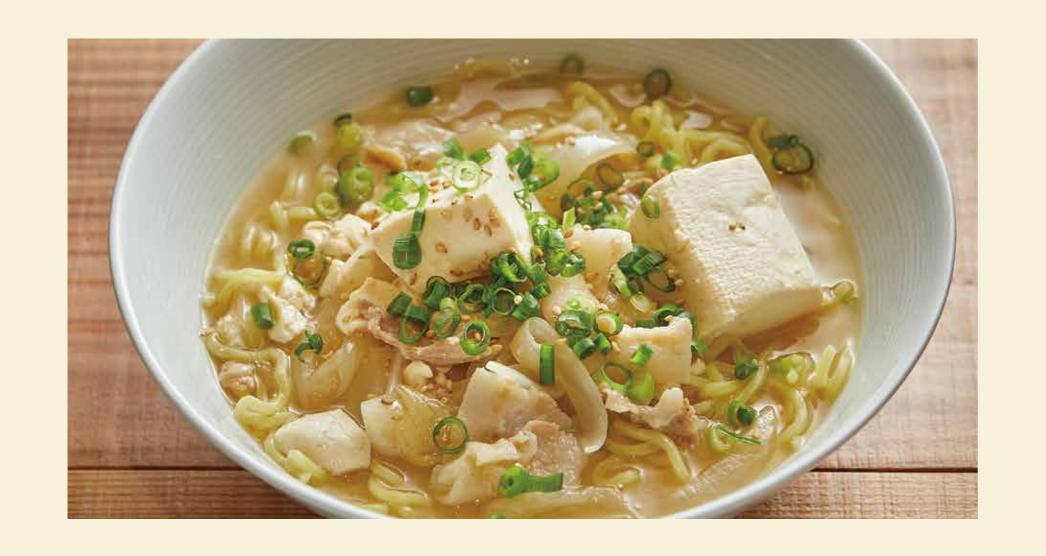
## たちばなさんから教わった とん汁ラーメンと、 やさしいラーメン



**麺大盛** +100円

### とん汁の店たちばな

シンプルな材料にこだわった、昭和47年の創業以来、妙高名物のとん汁専門店です。



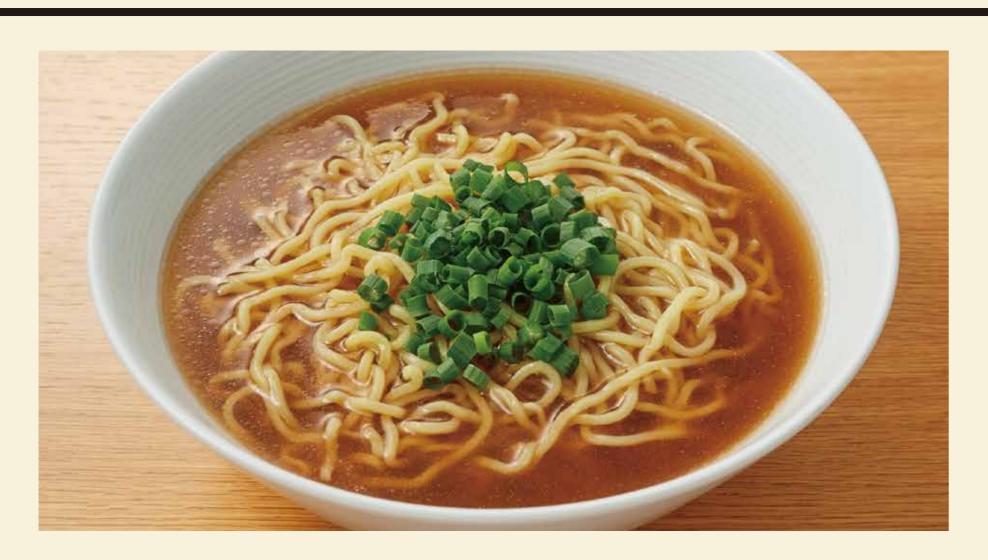
#### とん汁ラーメン

特製味噌スープの力強い味わいと、とん汁の甘さが楽しめます。



消費税込600円

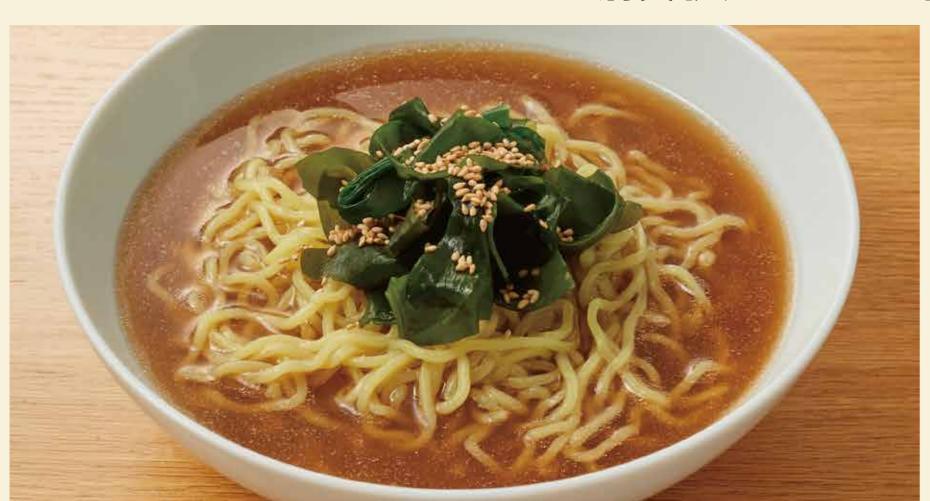
#### 麺類



さっぱりラーメン

いりこ出汁の香り豊かなやさしいおいしさのスープに仕上げました。

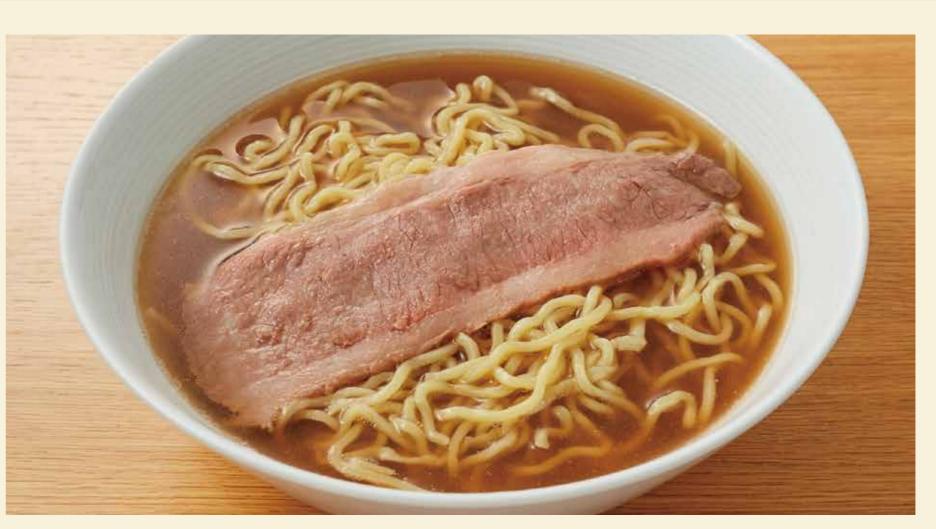
消費税込500円



ほぼ70歳以上限定ほっこりラーメン

ごま油が香る、なつかしい味わいのラーメンです。

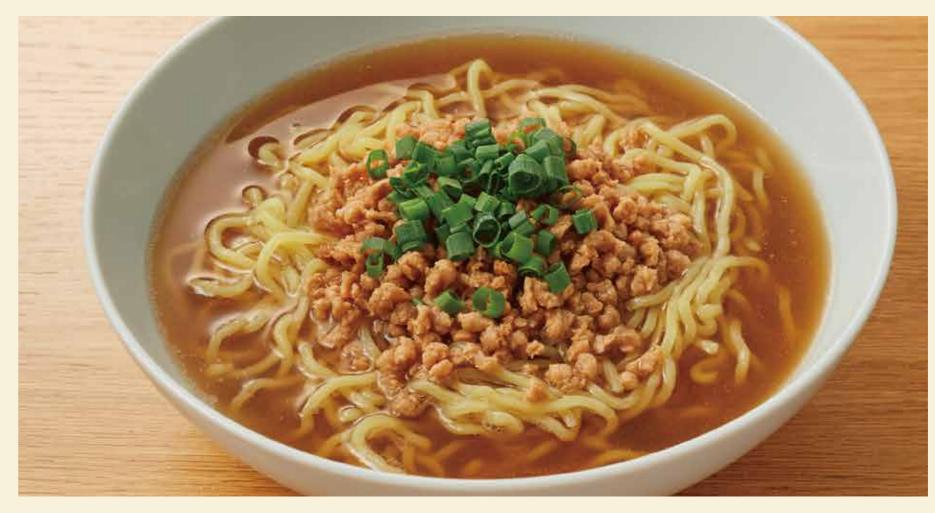
消費税込300円



くびき牛のシンプルラーメン

低温でじっくりローストしたくびき牛を、うまみが引き立つラーメンにのせました。

消費稅込700円



高校生以下限定 当たりき麺

甘辛く味付けした大豆ミートをのせました。 麺鉢の底にあたり付きです。

消費税込300円

トッピング

ゆでたまご

消費税込100円



## たちばなさんから教わった とん汁と、県産米を味わう丼



ごはん大盛 +100円

丼・とん汁

お米は大粒でコクと甘みのある新之助を使用しています。



### 特選豚の豚丼

県産銘柄豚「なごみ豚」を使用した豚丼です。 学校から届けられる、余った給食を肥料にリサイクル。 食のリサイクルの輪=和(なごみ)豚です。 安心・安全な環境で育った、美味しい豚です。

消費税込600円



### 大豆ミートの麻婆丼(川)

大豆ミートを使用して、ピリ辛に仕上げました。

消費税込600円



### 海鮮ばらちらし

6種類の具材をたっぷり使用し、手巻きにもできるちらしです。

消費税込800円



## たちばなさんに教わったとん汁

玉ねぎの甘さを引き出すことにとことんこだわった、 雪国のおいしさです。



消費稅込350円

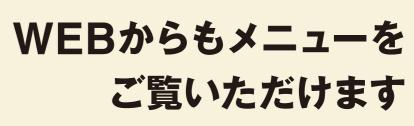
単品

ごはん 消費税込 150円

ごはん大盛 消費税込200円

テイクアウト ご用意しています







## おいしいお米と 肉・魚・野菜をバランスよく



ごはん大盛

+100円

#### 定食

お米は大粒でコクと甘みのある新之助を使用しています。



おさかなの煮付け定食

地元の町田醤油をたっぷり使って、 黄金カレイを煮付けました。 素朴な味わいです。

消費税込800円



厚揚げ入りバジル炒め定食

豚肉や厚揚げなどをあわせタイ風に仕上げました。

消費税込700円



塩麹のからあげ定食

自家製塩麹を使ってやわらかく仕上げました。

消費稅込700円

#### ホットドック



おにくのホットドック (くびき牛のローストビーフ)

自家製くびき牛ローストビーフをサンドしました。

消費税込300円



#### おさかなのホットドック (メギスのフライ)

メギス・自家製醤油麹ソースを使用し、地元に 愛される食材をつめこんだ一品です。 消費税込300円



ご用意しています



WEBからもメニューを ご覧いただけます



## ソンニャーレのジェラートと 果物と野菜のジュース



#### ソンニャーレ



#### ジェラート



鮮度と季節感、製法にこだわった 春日山「ジェラート工房ソンニャーレ」。 牛乳やチョコレート、酒粕等、 素材そのものの美味しさが たっぷり詰まったジェラートです。

※ジェラートのフレーバーは店頭でお選びいただけます



スモール 消費税込250円



ダブル 消費稅込400円



シングル 消費税込300円



トリプル 消費稅込450円

※トリプルはカップのみです

### ドリンク



緑色のジュース (アボカド・ケール)



赤色のジュース (いちご・ビーツ)



黄色のジュース (オレンジ・にんじん)



消費税込350円

スモール(200mL) ミディアム(280mL) 消費税込**450**円

黑豆茶(HOT)

紅茶(HOT)

消費税込250円

消費税込250円



クリームソーダ 消費税込550円

テイクアウト ご用意しています



