

FOOD MENU

グリルメニュー



アラカルト

フライドポテト(メガ) ¥1,320
みんなでつまめる山盛りサイズ。4~6人前です。

フライドポテト(レギュラー) ¥660
メガポテトの半分のサイズ。2~3人前です。

梅豆 ¥440
お肉が焼きあがるまでのおつまみとして。

ミックスナッツ ¥660
おつまみの定番。お酒のおともに。

バケットスライス(10枚) ¥550
ガーリックバター-&オリブオイル付き

有頭エビ(2尾)	¥660
牛肩ロースブロック(200g)	¥1,540
豚肩ロースブロック(200g)	¥990
牛肩ローススライス(60g×2枚)	¥770
フランクフルト(1本)	¥330

ダッチ麺焼きそば

¥660/1人前

ダッチオープンで作る焼きそばです。
当店オリジナルごま油香る焼きそばソースを使用。**2人前**より注文できます。



焼きそばソースはレジでも販売してます♪
ご家庭でもダッチ麺がお楽しみいただけます。

オリジナルダッチ麺ソース
1本 ¥440



ご注文はお近くのスタッフまで

ダッチオーブンで作る焼きそば

ダッチ麺

焼きそば

ダッチ麺専用が開発された
オリジナル焼きそばソースと
特製超粗挽きの国産豚ひき肉

旨味たっぷり国産豚脂と
小豆島産醤油とごま油が
織りなす最高の味わい・・・

ダッチ麺のおいしい作り方 ⚠️ヤケドに注意!



1
ダッチオーブンを強火に
かけ、粗挽き挽肉とガー
リックチップを濃い目の
塩胡椒で炒める。



2
挽肉に火が入ったら野菜を
入れ、その上に麺を乗せる。
ダッチオーブンの蓋をして
約5分間蒸焼きにする。
※グリルの蓋も閉める。



3
ヤケドに注意しながら蓋を
外し❗水分を飛ばすように
一度全体をかき混ぜた後
ソースを入れる。



4
最後にしっかりと全体を
混ぜ合わせ完成です!!

ポイント!
水分をしっかりと飛
ばすことにより濃厚
な仕上がりに☆

1人前: 660円

2人前からご注文いただけます。