

## RECOMMENDED MENU

### 春のおすすめメニュー

今年も  
旬の味覚が  
届きました。



真鯛のカルパッチョ

メインの前の前菜にどうぞ!

..... ¥880+税



真鯛のロースト

あさりどオリーブのソース

旬のあさりを使った魚介の旨みたっぷりの  
ソースがよく合います。

..... ¥1,730+税

デリ ミックスグリル 〜ハンバーグ・やまと豚のフランクグリル・国産鶏のグリル〜

色々楽しめるボリュームたっぷりな一皿です。..... ¥1,780+税



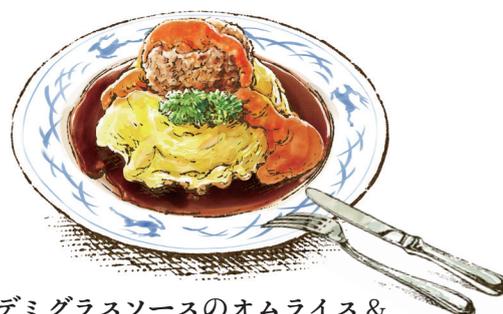
《武蔵小杉店オリジナルメニュー》

海老ドライカレー

..... ¥1,000+税

半熟玉子のせ ..... ¥1,190+税

当店限定の懐かしの味、ドライカレー。  
ルーを加えてしっとりとした食感に仕上げ、  
スパイスの香りがつい気になるメニュー。  
海老と彩り野菜も入っています。  
半熟玉子をのせても美味しいですよ!



デミグラスソースのオムライス &  
海老フライ

デミグラスソースのオムライス &  
ズワイ蟹のクリームコロッケ

デミグラスソースのオムライス &  
ハンバーグ きのこと添え

..... 各 ¥1,390+税

チェダーチーズトッピング プラス ¥100+税

お得な  
セット

#### Aセット

パン 又は ライス、  
ドリンク付

表示の金額に + ¥600+税

#### Bセット

スープ 又は ミニサラダ、  
ドリンク付

表示の金額に + ¥600+税

#### Cセット

スープ 又は ミニサラダ、  
パン 又は ライス、ドリンク付

表示の金額に + ¥790+税

ドリンクは、コーヒー、紅茶、オレンジジュース、津軽完熟リンゴジュースよりお選びください。  
プラス ¥50+税でカフェオレ、自家製ジンジャーエール、国産レモンのレモンスカッシュに、変更できます。



COURSE MENU

春のおすすめコース

真鯛のカルパッチョ

季節のスープ

メイン料理

《下記よりお選びください》

真鯛のロースト あさりとオリーブのソース

ミックスグリル

～ハンバーグ・やまと豚のフランクグリル・国産鶏のグリル～

パン 又は ライス

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶

¥3,900<sup>+</sup>税

