

前半提供メニュー【11月2日(月曜日)～11月15日(日曜日)】

■あつぎ豚のトン漬け定食 価格：1,480 円

白井牧場のオリジナルブランド「あつぎ豚」を使用。飼料や環境にこだわった豚は、際立つ脂の美味しさが特徴です。秘伝の味噌だれでご飯がすすむ逸品に仕上げました。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産 100 選」の主な食材

- ・あつぎ豚

■サーモンとイクラの親子丼 価格：1,680 円

脂ののったサーモンと、プチプチとした食感のイクラを贅沢に使用。神奈川県愛川町の新鮮な「愛川の鶏卵」でとじた、見た目にも華やかな親子丼です。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産 100 選」の主な食材

- ・愛川の鶏卵

■長寿いもとろろとかもせいの秦野そば定食 価格：1,480 円

江戸時代からそばの名産地として知られる秦野。肥沃な土地と良質な水が育んだ絶品の「秦野の蕎麦」は、喉越しも格別。鴨の旨みが溶け込んだ温かいつけ汁でお召し上がりください。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産 100 選」の主な食材

- ・秦野のそば

■鶏唐揚げの小田原梅だれ和え定食 価格：1,480 円

関東屈指の名所・曾我梅林の完熟梅で作る「小田原の梅干し」は別格の味わい。その梅肉を使った爽やかなたれを、ジューシーな唐揚げに絡めました。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産 100 選」の主な食材

- ・小田原の梅干し



後半提供メニュー【11月16日(月曜日)～11月29日(日曜日)】

■めぐみポークと慶キムチのスタミナ定食 価格：1,480円

きめ細かく柔らかな肉質の「清川めぐみポーク」を使用。厳選野菜で作る、甘みとコクが評判の「おつけもの慶 キムチ」と炒め合わせ、スタミナ満点の一皿に仕上げました。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産100選」の主な食材

- ・おつけもの慶 キムチ

■鮎のフライ定食 抹茶塩定食価格：1,680円

全国有数の鮎釣りの名所である、相模川。「相模川の鮎」の稚魚をフライにしました。骨まで柔らかく、丸ごと美味しくいただけます。ほろ苦い大人の味わいを抹茶塩が引き立てます。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産100選」の主な食材

- ・相模川の鮎

■ふわとろ卵とひき肉あんかけ定食 価格：1,480円

脂の美味しさが際立つ、白井牧場のブランド豚「あつぎ豚」を贅沢に使用。旨みたっぷりの挽肉あんを、ふわとろの卵にかけた、優しい味わいの一品です。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産100選」の主な食材

- ・あつぎ豚

■小田原トマトと大豆のラグーペンネ 価格：1,480円

柔らかな「清川めぐみポーク」のソーセージと、大粒で甘みが強い「津久井在来大豆」を使用。湘南地域で獲れた「神奈川のトマト」の旨みを凝縮したソースでじっくり煮込みました。

※ランチメニューで使用した「かながわの名産100選」の主な食材

- ・神奈川のトマト

