

豚ロースのオイル焼き



まず断らなければならぬ。これは生姜焼きではない。オイル焼きである。オイル焼きとは何か。アカシアが勝手に名付けた。「たっぷりな千切りキャベツに、サツと焼いた薄切りの豚ロース肉。味付けはこだわりの信州の醤油と酒。添えるのは自家製のマヨネーズ。」という料理のことである。

豚ロースのオイル焼きと ロールキャベツシチュー（ご飯付き）

Thin sliced pork with soy sauce +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

特定原材料・・・小麦、卵

¥1700 (税込)



ご飯のサイズをお選びください
Please choose the size of the rice

中盛り 220g
Medium

少なめ 130g - ¥20
Small

大盛り 350g + ¥50
Large



自家製ソーセージと
ロールキャベツシチュー
(ご飯付き)

Meatloaf(pork sausage) +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1690 (税込)

特定原材料・・・小麦



ポークステーキと
ロールキャベツシチュー
(ご飯付き)

Pork steak +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1840 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵