ランチ

平日11:00〜14:00 / 土日祝11:00〜15:00LO

2/1(木)〜3/31(日)の期間中、すべてのランチセット(全５種)のサラダやスープ、ご飯(魯肉飯・カレー)に、はとむぎが使用されています。

1. 2・3月限定 ほろほろ魯肉飯(ルーローハン)セット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ２種付

1,800円(税込1,980円)
単品 **1,000円**(税込1,100円)

発酵料理人・中川裕子さん考案の米麹と数種類のスパイスを使用。玉ねぎと**「は〜とむぎみそ」**でじっくり煮込んだ豚バラ肉で作った特製魯肉飯です。半熟卵と**富山県産小松菜**をトッピングしてボリューム満点。

2. 2・3月限定 サーモンときのこのネギ味噌ピザセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ２種付

1,500円(税込1,650円)
単品 **800円**(税込880円)

「は〜とむぎみそ」を使用した自家製マヨみそソースをベースに、サーモン、きのこ、**富山県産白ネギ**、チーズをたっぷりのせて焼き上げました。素材・配合にこだわった、小麦の旨みや風味が自慢の自家製ピザです。

3. 氷見うどんのカルボナーラセット

採れたて野菜サラダ、本日のデリカ２種付

1,500円(税込1,650円)
単品 **800円**(税込880円)

手延べ製法による強いコシとつるっとしたのど越しの**富山名物・氷見うどん**を使用し、**小矢部市の仁光園の新鮮な卵**と**砺波の牛乳**で作ったカルボナーラ。卵のコクと風味豊かな味わいの濃厚カルボナーラソースと滑らかな舌触りのうどんが相性バッチリです。

職人のおすすめ
能作職人もまかないで食べているカレーが味わえる

4. 職人さんのまかない牛スジカレーセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ２種付

1,500円(税込1,650円)
単品 **800円**(税込880円)

じっくり時間をかけて煮込んだ牛スジを、12種のスパイスをブレンドして作った自慢の本格カレーでさらに煮込んだ、旨み広がるカレーです。**富山県産コシヒカリ**使用。

焼きたてベーグル
錫の"曲がるKAGO"で提供！

5. いろいろベーグルセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ２種付

1,500円(税込1,650円)

富山県産米粉を使用したふわもち食感の焼きたてベーグル。4種類以上のカットしたベーグル８ヶを盛り合わせた食べごたえ十分なセットです。
※日によってベーグルの種類は異なります。

採れたて野菜サラダとデリカ２種 **1,000円**(税込1,100円)

お子様ベーグルセット

700円(税込770円)

色んな味が楽しめる数種類のベーグルと日替わりスープのセット。
※おもちゃの内容は期間で変わります。
小学生以下のお子さま限定

セットメニューご注文のお客様

黄金プリン＆ドリンクセット	**＋500円**(税込550円)
ドリンクセット	**＋300円**(税込330円)

ドリンクをお選びください

コーヒー（ホットorアイス）	オレンジジュース
紅茶（ホットorアイス）	リンゴジュース
ジンジャーエール	ウーロン茶