



1. タルタルチキン南蛮丼セット

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)

ザクザク衣のジューシー鶏もも肉に小矢部産の新鮮卵を使用したIMONO KITCHEN自慢のタルタルソースをのせた、ご飯がすすむ一品。甘酢あんとカレー風味のキャベツがアクセントに。



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。



2. 海老とジャガイモのバジルピザセット

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)

素材・配合にこだわった、小麦の旨みや風味が味わえる自家製ピザ生地に、海老のホワイトソース、ほうれん草、ジャガイモ、プリプリ食感の海老、ゴーダチーズをのせ焼き上げました。爽やかな風味のバジルソースとマヨネーズがアクセントに。



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。



3. 梅ときゅうりのさっぱり豚しゃぶそうめんセット

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)

手延べの強いコシ、つるつとなめらかなのが特徴の富山県南砺市利賀村「清流素麺」。梅ときゅうりであえた爽やかな味わいの豚しゃぶは、夏にぴったりの一品。みょうがと大葉の香りが口いっぱいになり、県産ネギのシャキシャキとした食感がアクセントに。

日替わりスープ

400円(税込440円)

採れたて野菜サラダとデリカ2種

1,000円(税込1,100円)



お子様フィッシュ&チップスセット

850円(税込935円)

白身魚のフリッターとフライドポテト、
ベーグルと日替わりスープのセット。
(特製タルタルソースとケチャップ付き)

おもちゃの内容はその時により変わります。
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)

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

メロンソーダ