

サラダバー ドリンクバー付き

LUNCH MENU

ランチメニュー

OMERICE オムライス

★オムライスサイズ変更★
Mサイズ→プラス52円

チキンライスはガーリックライスに変える事ができます。

チキン
ライス

たまごの家オムライス

たまごにとっても合うデミグラスソースの
オリジナルオムライス

¥1,050(税込¥1,102)



チキン
ライス

トマトソースオムライス

じっくり煮込んだトマトと数種類のスパイスを
加えたソースです。

¥1,000(税込¥1,050)



チキン
ライス

HOT!

ベーコンのスパイシー

スパイシーあんかけソースを、薄焼き卵で巻いた
チキンライスにたっぷりかけました。上にのせた
ベーコン、トマトは相性抜群

¥1,070(税込¥1,123)

雑穀
ライス



ナスときのこのミートソース

皆の大好きなミートソースを機がしい母の味にし
あげました。ナスときのこのトッピングでお楽しみ
ください。

¥1,070(税込¥1,123)

雑穀
ライス



オムカレー

とろとろたまごに印度カレーソースをたっぷり
かけたオムカレー。たまごの家オリジナルです。

¥1,050(税込¥1,102)

明太子
ライス



明太子マヨネーズ

明太子ご飯に明太子マヨネーズで
さっぱりクリーミーに。

¥1,020(税込¥1,071)

チキン
ライス



ベーコンとナス

ベーコンとナスを入れ
ピリ辛トマトソースで仕上げました。

¥1,150(税込¥1,207)

HOT!

チキン
ライス



チキンとトマト

チキンを入れたトマトソースに
フレッシュトマトをのせました。

¥1,120(税込¥1,176)

チキン
ライス



ホタテとブロッコリーのトマトクリーム

ホタテの美味しさがトマトクリームによって
引き立つ、お勧めの一品です。

¥1,120(税込¥1,176)

チキン
ライス



しとろ

昔ながらのケチャップオムライス

¥900(税込¥945)

和風
ご飯



和風きのこ

自慢の和風ご飯にきのこの和風ソースを
たっぷりかけました。

¥950(税込¥997)

ホワイトソースオムライス

ザッパリしていてコクがあるホワイトソースと
チキンライス。これがまた、合うんです。

¥1,030(税込¥1,081)



チキン
ライス

チキン
ライス



ホタテのパジルソース

クリーミーなパジルソースは香草好きには絶品。

¥1,150(税込¥1,207)

チキン
ライス



森のきのこ

3種類のきのこがいつぱいのホワイトソースです。

¥1,120(税込¥1,176)

チキン
ライス



チキンとじゃが芋のポパイ

北海道の男爵芋とほうれん草のホワイトソース。

¥1,150(税込¥1,207)

トッピング

オムライスの中チーズを

トッピング → +50円

(税込52円)

チキン
ライス

は
ガーリックライス
に変更可能

美味しいこだわり

オムライスの命は何と言っても「たまご」。
当店は彦坂養鶏所より産みだて伊良湖の
《さくらたまご》

新鮮な「たまご」とこだわりの食材で
一皿一皿心を込めて焼き上げます。

伊良湖のさくらたまご

自然で健康白身の粘度が高く
黄身が盛り上がり、殻が硬くて
安全で美味しい「たまご」です。

飼料

健康な「たまご」を産ませるために厳選した
飼料に腸内有用菌(ビフィズス菌・乳酸菌)
ブドウ糖菌、フラクトオリゴ糖を配合した
ものを与えています。
だから健康で丈夫なニワトリを育てる事が
でき、健康な「たまご」を産ませる事が
出来るのです。

自然

太陽をたっぷり受けられるオープン鶏舎で
健康第一にヒヨコから一貫飼育しています。
ニワトリに抗生物質を使用せず、収穫後の
農薬を一切使用しない、どうもろこしを主体
とした飼料を与え「たまご」の安全性(自然)
を追求しています。

磁気水

健康で丈夫なニワトリを育て上げる上で
重要なのは飲み水です。
磁気水をニワトリに飲ませる事により、食物
の消化を促進し、未消化物の減少と廃棄物の
臭気を減少させます。

たまごの家の ふあもちシフォンケーキorソフトアイス

ランチに
お付け
出来ます。

プラス
¥200
(税込¥210)



★デザートメニューから選べます