

# 糖質制限ランチ

アミューズ・スープ 糖質 2.3g

サラダ 糖質 6g

黒毛和牛ロース 90g は 黒毛和牛フィレ 80g 糖質 0.2g

焼き野菜 糖質 2.5g

(ポン酢・薬味) 糖質 1.7g

具だくさんビーフピラフ・赤だし・香の物 糖質 15.4g

低糖質のデザート 糖質 3.6g

コーヒー 糖質 0.6g

糖質合計 32.3g

黒毛和牛 ￥5,000 (￥5,400)

神戸ビーフロース 100g ￥12,500 (￥13,500)

上記( )内の税込価格に、別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。

当店の低糖質メニューは、糖尿病の患者様と健康な方が一緒に楽しめる  
1食あたり糖質量 20g~40gのお食事です。ゆるい糖質制限の範囲であることをご了承ください。また、糖質量以外は通常通りの献立に組み立てておりますので、  
カロリー制限食にはなっておりません。

食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

# 糖質制限ディナー

アミューズ 糖質 0g

メバルのポワレ 春野菜 軽い煮込み 糖質 1.1g

または

ホワイトアスパラガスと鶏むね肉のソテー チョリソーと卵黄のソース

糖質 2.2g

サラダ 糖質 6g

黒毛和牛ロース 130g または 黒毛和牛フィレ 100g 糖質 0.4g

焼き野菜 糖質 2.5g

(ポン酢・薬味・ソース) 糖質 1.7g

具だくさんビーフピラフ・赤だし・香のもの 糖質 15.4g

低糖質のデザート 糖質 3.4g

コーヒー 糖質 0.6g

糖質合計 (メバル選択時) 31.1g (アスパラガス選択時) 32.2g

黒毛和牛 ¥10,500 (¥11,340)

神戸ビーフロース 100g ¥24,000 (¥25,920)

上記( )内の税込価格に、別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。

当店の低糖質メニューは、糖尿病の患者様と健康な方が一緒に楽しめる  
1食あたり糖質量 20g~40gのお食事です。ゆるい糖質制限の範囲であることをご了承ください。また、糖質量以外は通常通りの献立に組み立てていますので、  
カロリー制限食にはなっておりません。

食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。