



石焼きの鰻沢うなぎ丼 (群馬県産鰻使用)
(小鉢・味噌汁・デザート付き)
2,750円(税込)

群馬赤城山麓で育てたうなぎをいくつと一緒にアツアツの石焼きで仕上げた贅沢な一品。香ばしい香りと、うなぎの旨みが染み込んだご飯のハーモニーをご堪能ください。



ヴィレッジ特製窯焼きバーガー
<BLTバーガー> (スープ・デザート付き)
1,430円(税込)

じっくり窯で焼き上げたパンズに、香ばしいベーコン、みずみずしいレタス、完熟トマトをたっぷりサンド。素材の旨みを引き立てる特製ソースが決め手の、ヴィレッジ自慢の逸品です。



赤城牛のハンバーグ
～彩り野菜添え～
(サラダ・スープ・ライス・デザート付き)
1,650円(税込)

赤身の旨みと脂の甘さを引き出した群馬が誇るブランド牛「赤城牛」を使用。ジューシーで旨みあふれる肉汁と、ふっくら柔らかな食感が魅力の本格ハンバーグです。ご飯と相性抜群の、贅沢な一皿です。



上州牛と上州豚のハンバーグ
～彩り野菜添え～
(サラダ・スープ・ライス・デザート付き)
1,430円(税込)

群馬県産のブランド肉「上州牛」と「上州豚」のダブルミートが嬉しい。牛肉のコクと豚肉のジューシーさが織りなす、ふっくら柔らかなハンバーグに仕上げました。ご当地の恵みを、ぜひご堪能ください。



武尊サーモンといくらのバラちらし重

(小鉢四彩・味噌汁・デザート付き)

1,760円(税込)

群馬県・武尊山麓の清らかな水で育ったブランド魚「武尊サーモン」を贅沢に使用。とろけるような脂のりと旨みが特徴のサーモンに、プチプチ食感のいくらをたっぷり添えて、彩り豊かなバラちらし重に仕上げました。



夏野菜の彩り翡翠冷涼麺

揚げ餃子付き(デザート付き)

1,650円(税込)

鮮やかな緑が美しい、つるんとした喉ごしの翡翠麺に、旬の夏野菜を彩り豊かにトッピング。自家製の香味ダレが食欲をそそり、カリッと揚げた餃子との相性も抜群。



川場村・大岩魚と野菜の天婦羅 こんにゃく蕎麦

(デザート付き)

1,430円(税込)

清流の里・川場村で育った大岩魚を、カラッと香ばしく天婦羅に。旬の野菜とともに盛り合わせ、喉ごしの良いこんにゃく蕎麦と合わせました。あっさりとした中にも旨みのある、自然の恵みを味わう一品です。



ヴィレッジオリジナル

ベジ350カレー

(サラダ・スープ・デザート付き)

1,100円(税込)

1食で1日分の野菜が摂れる、ヴィレッジ特製のヘルシーカレー。彩り豊かな季節の野菜を350g以上使用し、じっくり煮込んだ野菜の甘みとスパイスの香りが絶妙なバランスに。野菜本来の旨みを生かした身体にやさしい一品です。



麦豚のデミグラスソースカツレツ
(サラダ・ライス・スープ・デザート付き)
1,650円(税込)



お子様ランチプレート
(デザート付き)
880円(税込)



上州豚のミートソースパスタ
(サラダ・スープ・デザート付き)
1,100円(税込)



お子様ミートパスタ
(スープ・デザート付き)
880円(税込)



SOYミートのボロネーゼパスタ
(サラダ・スープ・デザート付き)
1,210円(税込)



【土日祝日限定】

お子様ラーメン
(デザート付き)
880円(税込)

〈サイドメニュー〉

麺大盛り	：	220円(税込)	ライス大盛り	：	110円(税込)
温泉玉子	：	110円(税込)	ポテフライ	：	440円(税込)
アイスクリーム	：	550円(税込)			

※サイドメニューのご注文は、ランチセットをご注文いただいたお客様に限ります。

※写真はイメージです



【アレルギー情報はこちら】