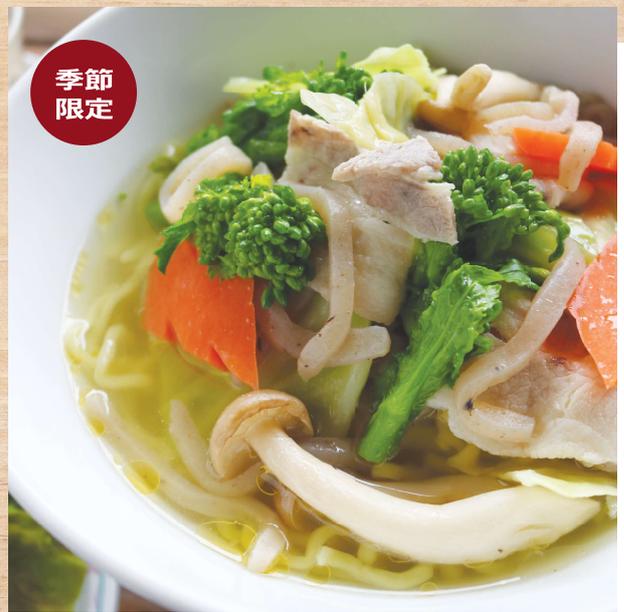




季節限定

下仁田ポークのロースト ～彩り野菜添え～ (サラダ・ライス・スープ・デザート付き) 1,870円(税込)

きめ細かくやわらかな肉質とほんのり甘みのある脂が特長の群馬県産ブランド豚「下仁田ポーク」。じっくりローストして、旨味をぎゅっと閉じ込めました。赤ワイン風味がコクを添え、シンプルながら満足感のある一皿に仕上げています。



季節限定

春野菜のタンメンと揚げ餃子 (デザート付き) 1,650円(税込)

キャベツや菜の花、きのこをたっぷり使い、彩り豊かに仕上げました。もちもちの麺とシャキシャキの春野菜を、さっぱりとした塩出汁がそれぞれの旨味を引き立て、優しい味わいに。外はカリッと香ばしく揚げた餃子と共に、春を感じる一杯をお楽しみください。



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)

香ばしく焼き上げたバンズに上州牛と上州豚を使用したジューシーなWパテ、ベーコンとチーズ、トマトでボリューム満ち。オリジナルのキャベツタルタルソースで美味さが際立つ特製BLTバーガーです。



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

肉の旨味が溢れ出す、赤城牛の贅沢なハンバーグです。口の中に広がる濃厚な味わいと、とろける脂の甘味は季節ごとの鮮やかな彩り野菜を添えて目にも嬉しい一品です。



一汁九彩御膳

(五穀米御飯・味噌汁・デザート付き)

1,870円(税込)

一汁九菜、五穀米と味噌汁、デザートが付いたランチ。野菜中心のお惣菜がちょっとずつ楽しめるヘルシー御膳は、食べ応えも十分です。体が喜ぶこと間違いなし。



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)



刺身膳

(五穀米御飯・小鉢五彩・味噌汁・デザート付き)

1,870円(税込)



川魚と野菜の天婦羅

こんにゃく蕎麦

(デザート付き)

1,430円(税込)



上州牛すき焼き膳

(御飯・小鉢・温玉・味噌汁・デザート付き)

1,980円(税込)



ベジ350
石焼チーズカレー
(サラダ・スープ・デザート付き)

1,320円(税込)



上州牛カレー

(サラダ・スープ・デザート付き)

1,320円(税込)



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)



日替わりパスタ

(スタッフにお尋ねください)
(サラダ・スープ・デザート付き)

1,210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)



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)



お子様ランチプレート

(デザート付き)

880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)



【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】