

# レストランすぎの木 期間限定 できたてをお持ち帰り！ テイクアウトランチ



受付時間 11:00~13:30 (ラストオーダー)  
(月曜定休) 17:00~19:00 (ラストオーダー)

## ①特製幕の内弁当 800円



ハンバーグ、エビフライ、焼き魚などを盛り込んだ、バランス良くちょっと豪華なお弁当です。

## ②ハンバーグ弁当 600円



レストランすぎの木の人気メニューハンバーグを、そのままご家庭や職場で楽しめます。

## ③ミックスフライ弁当 700円



エビ、ホタテ、キス、サーモンのミックスフライボリュームたっぷりです。

## ④天丼 600円



エビ2本、キス、山菜や野菜などの天丼リーズナブルな価格で。甘辛いタレはごはんとの相性◎です。

お弁当と  
一緒に

コーンポタージュスープ 300円  
味噌汁 100円  
ホットコーヒー 100円



表示価格は全て消費税込です。

ご注文がお決まりの方は、係りの者にお知らせください。

調理時間は10分程度ですが、混雑時にはお時間を頂くことをご了承ください。

待ち時間はロビーをご利用いただけます。

お弁当が出来ましたらご案内いたします。

清算と受け取りはレストランすぎの木のレジにてお願い致します。

**レストランすぎの木は毎週月曜日と第一火曜日は定休日です。**

事前予約も受け付けております。

多数のご注文の場合は、事前予約をお勧めいたします。

お問い合わせは0184-22-0637安楽温泉まで。

※裏面もあります！



レストランすぎの木 特別企画

# テイクアウト限定！ご当地かつ丼特集

受付時間 11:00~13:30 (ラストオーダー)

17:00~19:00 (ラストオーダー)



遠くに出かけられない今だから、旅行気分が味わえるご当地メニューで、晴れやかな気持ちになっていただきたい。そんな願いを込めて考えた企画ですが、作って見たら見た目の違いがあまりわからない、そして地味(笑)。しかしながら、味は十人十色の個性派ぞろい！ぜひお試しください！

## 新潟タレかつ丼

新潟市近郊でかつ丼と言ったらコレ。あまから醤油だれにくぐらせたタレかつ丼はシンプルな見た目ながら、ごはんとの相性は抜群！小さ目のかつが切らずに乗っているのが特徴。



## 会津ソースかつ丼

ごはんの上に千切りキャベツ、そして特製のソースに浸した大ぶりなトンカツ。地元では大正時代から親しまれテーマソングまであるソウルフード。



## 名古屋味噌かつ丼

赤味噌と田舎味噌をブレンドして作った自家製の味噌ダレが、ごはん・キャベツ・トンカツに一体感をもたらす。こってりと甘くて日本らしい味わいのかつ丼。



## 岡山デミかつ丼

岡山市で90年ほど前から親しまれるかつ丼。ケチャップやウスターソースなどがブレンドされたデミグラスソースは、懐かしい味わい。ゆでたキャベツとグリーンピースが特徴的。



全品600円  
(税込)