

お正月特選ミニコース



※写真はイメージです。

◆おすすめの料理をコース仕立てにしたお正月限定の特選メニューです。

卵 小麦 乳

- ・冷菜盛り合わせ
- ・海老の紅白炒め
- ・特製鰻チマキ
- ・トマト入り卵スープ
- ・141特製黒酢スプタ
- ・マンゴープリン

¥3,080 (本体価格¥2,800)



お子様ランチ

卵 小麦 乳

【煮込みハンバーグ・玉子焼・唐揚げ・ポテトボール・チキンライス・デザート】

★小学生以下のお子様の特別メニューです。 ¥880 (本体価格¥800)

DESSERT

デザート



マンゴープリン

乳

¥550 (本体価格¥500)



胡麻付き揚げ菓子

小麦

1個 ¥220 (本体価格¥200)

杏仁豆腐

乳

¥330 (本体価格¥300)

カスタードプリン

卵

乳

¥330 (本体価格¥300)



141

OZJI TABLE

お正月限定 特別メニュー

Grand Menu "木と緑のレストラン"

最新の厨房機器を備え、手作り料理でもてなす木と緑のレストラン。

和・洋・中の多彩なメニューをご用意。

お友達、ご同僚、そしてご家族で…。

楽しく豊かな、美味しい時間を過ごせますように。



MENU FOOD

## MAIN DISH

メインディッシュ



葡萄牛(ぶどうぎゅう)のサーロインステーキ

小麦 ¥3,960 (本体価格¥3,600)



海老フライ&チーズ火腿カツ

卵 小麦 海老 乳 ¥1,320 (本体価格¥1,200)



国産肉の手作りチーズハンバーグ

小麦 乳 ¥1,320 (本体価格¥1,200)



141特製黒酢スプタ

小麦 ¥1,100 (本体価格¥1,000)



海老のチリソース煮

卵 小麦 海老 ¥1,100 (本体価格¥1,000)



上州豚の低温熟成豚カツ

卵 小麦 乳 ¥1,540 (本体価格¥1,400)

トンボロー  
東坡肉(皮付豚肉の柔らか煮)

小麦

¥1,100 (本体価格¥1,000)

牛肉のオイスターソース炒め

卵 小麦

¥1,540 (本体価格¥1,400)

## LIGHT MEAL & SALAD

おつまみ & サラダ



オードブル3種盛合せ

※内容・アレルギー成分はスタッフまでお尋ねください。  
¥770 (本体価格¥700)



141オリジナルサラダ

野菜たっぷりのサラダを141オリジナルの特製ソースでどうぞ。  
卵 小麦 ¥1,100 (本体価格¥1,000)

## À LA CARTE

一品料理



鴨肉のバルサミソース

小麦 ¥1,320 (本体価格¥1,200)



胡麻さば

小麦 ¥550 (本体価格¥500)



ニラと塩豚の炒め 玉子包み

卵 小麦 ¥880 (本体価格¥800)



餃子2種盛合せ(肉・海老チーズ)

小麦 乳 海老 ¥660 (本体価格¥600)



ブロッコリーのアーリオ・オーリオ風

¥660 (本体価格¥600)



春巻3種盛合せ(中華・カレー・イタリアン)

卵 小麦 乳 ¥660 (本体価格¥600)



薬味たっぷり油淋鶏

卵 小麦 ¥880 (本体価格¥800)



チーズ火腿カツ(4切)

乳 小麦 卵 ¥660 (本体価格¥600)



鶏レバーの麻辣炒め

小麦 ¥1,100 (本体価格¥1,000)

## FOOD

食事物



五目あんかけ焼きそば

卵 小麦 海老 ¥1,320 (本体価格¥1,200)



五目チャーハン

卵 小麦 海老 ¥1,100 (本体価格¥1,000)

担々麺

小麦 落花生 ¥1,100 (本体価格¥1,000)

141特製パンチエッタピザ

小麦 乳 ¥1,650 (本体価格¥1,500)

## SET MENU

★メインディッシュ・一品料理と組み合わせてご注文いただけます。



### A SET

【発芽玄米ご飯・漬物・スープ】

¥440 (本体価格¥400)